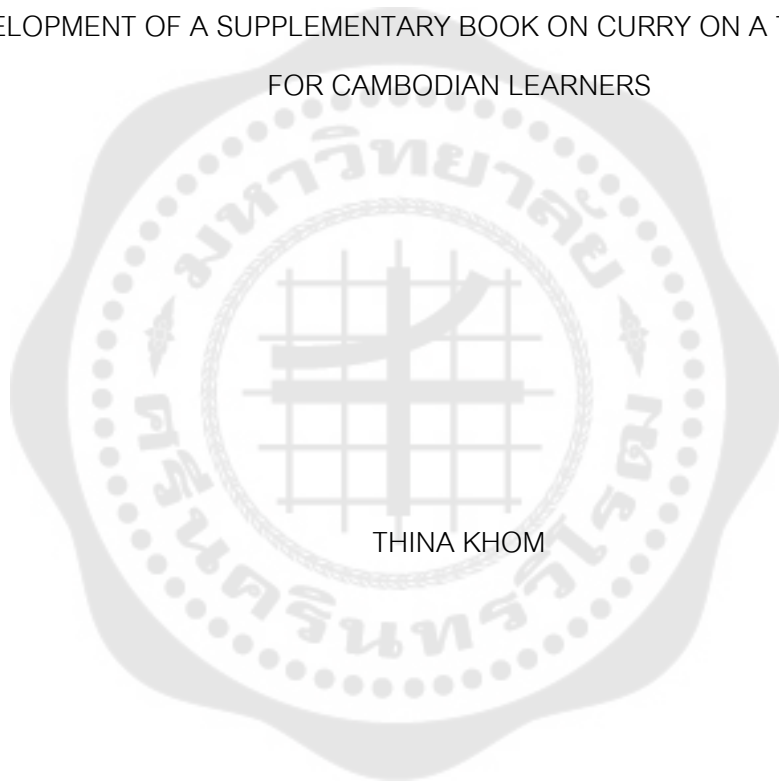




การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา  
DEVELOPMENT OF A SUPPLEMENTARY BOOK ON CURRY ON A THAI SET MENU  
FOR CAMBODIAN LEARNERS



THINA KHOM

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2566

การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา



ปฏิญานีพจน์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ปีการศึกษา 2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

DEVELOPMENT OF A SUPPLEMENTARY BOOK ON CURRY ON A THAI SET MENU  
FOR CAMBODIAN LEARNERS



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of MASTER OF ARTS  
(Thai)

Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University

2023

Copyright of Srinakharinwirot University

ปริญญานิพนธ์

เรื่อง

การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

ของ

THINA KHOM

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย

ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะกรรมการสอบปากเปล่าปริญญานิพนธ์

ที่ปรึกษาหลัก

ประธาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธิอร พรอำไพสกุล)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เปรม สอนสมุทร)

กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรรการ)



ชื่อเรื่อง	การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา
ผู้วิจัย	THINA KHOM
ปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
ปีการศึกษา	2566
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิธิอร พรอำไพสกุล

ปริญญาานิพนธ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนชาวกัมพูชาในการใช้หนังสือ ผู้วิจัยออกแบบและสร้างเครื่องมือโดยใช้แนวคิด การสอนภาษากับวัฒนธรรม รูปแบบการวิจัย One-Shot Case Study กลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาชาวกัมพูชา วิชาเอกภาษาไทย ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) จำนวน 9 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา จำนวน 7 บท ได้แก่ บทที่ 1 แกงกับสำรับไทย วัฒนธรรมอาหารไทย บทที่ 2 กะทิ : ครอบจักรวาลอาหารไทย บทที่ 3 ไม่มี “พริกแกง” ทำแกงกะทิไม่ได้ บทที่ 4 แกงกะทิไทย ครองใจชาวต่างชาติ บทที่ 5 สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง บทที่ 6 แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร และบทที่ 7 แกงกะทิในสำรับไทย กับวิถีชีวิตปัจจุบัน 2) แบบทดสอบระหว่างเรียน 3) แบบทดสอบหลังเรียน และ 4) แบบสอบถามความพึงพอใจ ผลการวิจัยพบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยมีประสิทธิภาพ  $E1/E2 = 80.79/80$  สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ( $E1/E2 = 75/75$ ) กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.54 แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้มีประสิทธิภาพสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชาที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ กล่าวคือ นักศึกษาชาวกัมพูชาได้รับความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยเกี่ยวกับแกงกะทิในสำรับไทย ได้รับความรู้เรื่องอาหารไทย เพิ่มพูนคำศัพท์เฉพาะทางเรื่องแกงกะทิในสำรับไทย รู้จักสำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง อันเป็นประโยชน์ต่อการเรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

คำสำคัญ : หนังสืออ่านเพิ่มเติม, แกงกะทิ, แกงกะทิในสำรับไทย, การเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ, นักศึกษาชาวกัมพูชา

Title	DEVELOPMENT OF A SUPPLEMENTARY BOOK ON CURRY ON A THAI SET MENU FOR CAMBODIAN LEARNERS
Author	THINA KHOM
Degree	MASTER OF ARTS
Academic Year	2023
Thesis Advisor	Assistant Professor Dr. Niton Pornumpaisakul

This thesis aims to create a supplementary book on curry on a Thai set menu for Cambodian learners and to study their satisfaction with the book. The researcher designed and developed the materials using a language and culture teaching approach in a One-Shot Case Study format. The target group consisted of nine third-year Cambodian undergraduate students majoring in Thai language at the Department of Thai, Institute of Foreign Languages, Royal University of Phnom Penh. The research instruments included the following: (1) a supplementary book on curry on a Thai set menu for Cambodian learners with seven chapters: Chapter 1: Curries and a Thai set menu: the Culture of Thai Food; Chapter 2: Coconut Milk: Universal Ingredient in Thai Food; Chapter 3: No Curry Paste, No Curry; Chapter 4: Thai Curries Captivate Foreigners; Chapter 5: Thai Idioms Related to Curries; Chapter 6: Curries and Cultural Transmission in Food; Chapter 7: Curries on a Thai Set Menu and Modern Life; (2) post-learning tests; (3) learning efficiency tests; and (4) a satisfaction survey. The results showed that the efficiency of the supplementary book developed by the researcher had an efficiency of  $E1/E2 = 80.79/80$ , higher than the set criterion ( $E1/E2 = 75/75$ ). The satisfaction of the target group was at the highest level, with an average score of 4.54. This indicates that the supplementary book is effective for Cambodian students learning Thai as a foreign language. Specifically, Cambodian learners gained knowledge about Thai culture and lifestyle related to curries, increased their understanding of Thai cuisine, enriched their vocabulary specific to curries, and learned Thai idioms related to curries. This is beneficial for learning Thai as a foreign language for Cambodian learners.

Keyword : Supplementary book, Curry, Curry on a Thai set menu, Thai as a foreign language, Cambodian learners

## กิตติกรรมประกาศ

ปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยความกรุณาจากผู้ที่เกี่ยวข้องหลายท่าน ผู้วิจัยขอกราบ  
ขอบพระคุณ กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ (Thailand International Cooperation Agency - TICA) กระทรวง  
การต่างประเทศ ที่สนับสนุนทุนการศึกษาให้ผู้วิจัยได้ศึกษาต่อในระดับปริญญาโท

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธิอร พรอ่ำไพสกุล อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาานิพนธ์  
ที่สละเวลาให้คำปรึกษาและตรวจแก้ปริญญาานิพนธ์ด้วยความกรุณาตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ผู้วิจัยขอกราบ  
ขอบพระคุณท่านอาจารย์สำหรับการอบรมสั่งสอน มอบความรู้ ให้งำลึงใจ รวมถึงการสอนงานต่าง ๆ ซึ่งช่วยให้  
ผู้วิจัยได้พัฒนาตนเองตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในประเทศไทย

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรรการ ประธานหลักสูตร ที่ช่วยอบรมสั่ง  
สอนและการใช้ชีวิตในประเทศไทย ให้ออกาสผู้วิจัยได้ไปเรียนรู้นอกห้องเรียน ได้ปฏิบัติการสอนภาษาไทยที่  
ต่างประเทศ และอื่น ๆ ที่มีจากกล่าวได้ทั้งหมด ณ ที่นี้ ซึ่งเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อผู้วิจัยได้พัฒนาตนเอง และพร้อม  
จะกลับไปปฏิบัติงานในอนาคต

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผศ.ดร.เปรม สอนสมุทพร ที่กรุณาให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ปริญญาานิพนธ์เล่มนี้ให้  
ประสบความสำเร็จ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ รศ.ผกาศรี เย็นบุตร รศ.แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และรศ.ดร.Samphos  
Hem ที่ช่วยตรวจและชี้แนะแนวทางในการแก้ไขเครื่องมือของผู้วิจัยให้มีประสิทธิภาพ และขอขอบพระคุณ  
คณาจารย์ และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย ณ มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ ที่ให้ความอนุเคราะห์กับ  
ผู้วิจัยในการทดลองผ่านไปอย่างราบรื่น

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณรองอธิการบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร รองศาสตราจารย์ พฤทธิ  
ศุภเศรษฐศิริ ที่ให้ทุนการศึกษาเพื่อไปฝึกประสบการณ์การสอนภาษาไทยในต่างประเทศ ขอขอบคุณ Narong ที่  
ช่วยเหลือซึ่งกันและกันทั้งการเรียนและการใช้ชีวิตที่ประเทศไทย ขอขอบคุณ พี่เข็ม พี่ชาย ซีตาล และน้อง ๆ รุ่น 64 ที่  
ช่วยเหลือและให้กำลังใจ ขอขอบคุณรุ่นพี่รุ่นน้องทุกคนที่ให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการทำวิจัย

ท้ายสุดนี้ ผู้วิจัยขอขอบคุณครอบครัว คุณแม่ หวังว่าได้รับรู้ถึงความสำเร็จในครั้งนี้ คุณพ่อ ซึ่งไม่มีคำที่  
สามารถบรรยายได้ พี่ชาย และ Kanika ที่อยู่เคียงข้างตลอดเวลาและส่งกำลังใจในยามที่ผู้วิจัยท้อถอย และผลักดัน  
ให้ผู้วิจัยลุกขึ้นและทำปริญญาานิพนธ์เล่มนี้จนประสบความสำเร็จ



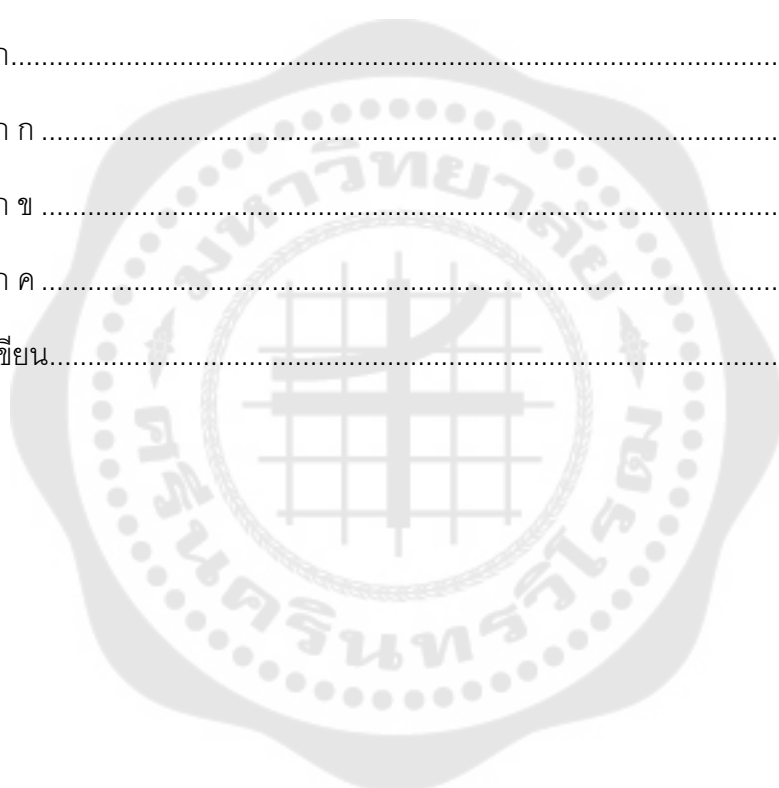
## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ .....	ช
สารบัญตาราง.....	ฎ
สารบัญรูปภาพ .....	ฐ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ภูมิหลัง .....	1
ความมุ่งหมายของงานวิจัย.....	5
ความสำคัญของการวิจัย .....	5
วิธีดำเนินการวิจัย.....	5
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	7
บทที่ 2 แกงกะทิในสำหรับไทย และการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา .....	8
1. การเรียนการสอนภาษาไทยในราชอาณาจักรกัมพูชา .....	8
1.1 หลักสูตรการเรียนการสอนภาษาไทยที่ราชอาณาจักรกัมพูชา .....	8
1.2 การเรียนการสอนภาษาไทยในมหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ .....	11
2. หนังสืออ่านเพิ่มเติมกับการเรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ .....	12
2.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนต่างชาติ .....	12
2.2 องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ.....	13
2.3 ประโยชน์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ.....	15
3. แกงกะทิในสำหรับไทย.....	17

3.1	แกงไทยและประเภทของแกงไทย .....	17
3.1.1	ความหมายและประเภทของแกง.....	17
3.2	ส่วนประกอบของแกง .....	19
3.3	แกงกับวัฒนธรรมไทย.....	19
3.3.1	แกงกับสำหรับไทย .....	19
3.4	แกงกะทิกับวัฒนธรรมไทย .....	21
3.4.1	จากแกงน้ำเปล่าสู่แกงกะทิ .....	21
3.4.2	แกงกะทิไทยวัฒนธรรมอาหารชาวจีน.....	22
3.4.3	อัตลักษณ์ของแกงกะทิไทย.....	23
3.4.4	แกงในสำนวนไทย.....	25
3.4.5	ลักษณะเด่นของแกงกะทิไทยดังไกลทั่วโลก .....	26
3.4.6	แกงกะทิ 8 ชนิดในสำหรับไทย.....	28
บทที่ 3 การออกแบบและการสร้าง หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับ		
ผู้เรียนชาวกัมพูชา .....		34
1.	การวิเคราะห์ข้อมูล “แกงกะทิในสำหรับไทย”.....	34
1.1	การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” .....	34
1.2	หนังสืออ่านเพิ่มเติม.....	35
1.3	การลงภาคสนาม.....	37
1.4	การสัมภาษณ์อาจารย์ชาวกัมพูชา.....	39
2.	การออกแบบและการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม .....	39
2.1	การจัดลำดับหัวข้อหนังสืออ่านเพิ่มเติม .....	39
2.2	การกำหนดองค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติม และแบบทดสอบระหว่างเรียนและ	
	แบบทดสอบหลังเรียน .....	40
2.3	โครงสร้างของหนังสืออ่านเพิ่มเติม .....	41

2.4. การสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียน และแบบทดสอบหลังเรียน .....	43
3. การกำหนดวิธีการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม .....	45
3.1. การประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ .....	45
3.2 การประเมินคุณภาพโดยนำไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out).....	48
บทที่ 4.....	51
การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพและประสิทธิภาพของ หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิใน สำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา.....	51
1. การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญและจากกลุ่ม ทดลอง (Try-Out).....	51
1.1 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม .....	51
1.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้ .....	69
1.3 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มทดลอง (Try- Out).....	79
1.4 การวิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมกับกลุ่ม ทดลอง (Try-Out) .....	84
2. การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement).....	88
2.1 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล .....	90
2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมายเพื่อ หาประสิทธิภาพของกระบวนการ (E1) .....	91
2.3 การวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนการทำแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมายเพื่อหา ประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E2) .....	96
2.4 การวิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมของ กลุ่มเป้าหมาย (Implement).....	98

บทที่ 5.....	117
สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	117
สรุปผลการวิจัย.....	117
อภิปรายผลการวิจัย .....	121
ข้อเสนอแนะ .....	126
บรรณานุกรม .....	127
ภาคผนวก.....	135
ภาคผนวก ก .....	136
ภาคผนวก ข .....	141
ภาคผนวก ค .....	144
ประวัติผู้เขียน.....	147



## สารบัญตาราง

	หน้า
ตาราง 1 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษา ของชั้นปีที่ 1 .....	9
ตาราง 2 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 2 .....	9
ตาราง 3 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 3 .....	10
ตาราง 4 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 4 .....	10
ตาราง 5 งานวิจัยเกี่ยวกับหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างชาติ .....	13
ตาราง 6 (ต่อ) .....	14
ตาราง 7 แสดงผลการลงภาคสนาม .....	37
ตาราง 8 (ต่อ) .....	38
ตาราง 9 แสดงโครงสร้างภาพรวมของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับ ผู้เรียนชาวกัมพูชา .....	42
ตาราง 10 (ต่อ) .....	43
ตาราง 11 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียนคู่ขนานกับแบบทดสอบหลังเรียน .....	44
ตาราง 12 คะแนนประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน .....	52
ตาราง 13 (ต่อ) .....	53
ตาราง 14 คะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบระหว่างเรียนกับจุดประสงค์การเรียนรู้ จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน .....	70
ตาราง 15 (ต่อ) .....	71
ตาราง 16 (ต่อ) .....	72
ตาราง 17 (ต่อ) .....	73
ตาราง 18 คะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบหลังเรียนกับจุดประสงค์การเรียนรู้จาก ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน .....	74

ตาราง 19 (ต่อ) .....	75
ตาราง 20 ระยะเวลาที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out).....	80
ตาราง 21 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง (Try-Out) .....	81
ตาราง 22 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษาในกลุ่มทดลอง (Try-Out).....	83
ตาราง 23 ความพึงพอใจที่มีต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติมของกลุ่มทดลอง.....	85
ตาราง 24 (ต่อ) .....	86
ตาราง 25 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือตามข้อเสนอแนะของกลุ่มทดลอง (Try-Out) .....	88
ตาราง 26 ระยะเวลาที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement).....	89
ตาราง 27 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) .....	92
ตาราง 28 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย (Implement) .....	97
ตาราง 29 ความพึงพอใจที่มีต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติมของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) .....	99
ตาราง 30 (ต่อ) .....	100

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
ภาพประกอบ 1 สำหรับไทย.....	21
ภาพประกอบ 2 แกงคั่วหน่อไม้.....	28
ภาพประกอบ 3 แกงจืดกุ้ง .....	29
ภาพประกอบ 4 แกงขี้เหล็กหมู .....	30
ภาพประกอบ 5 แกงเผ็ดเปิด่าง .....	30
ภาพประกอบ 6 แกงมัสมั่นไก่.....	31
ภาพประกอบ 7 แกงกะหรี่เนื้อ .....	31
ภาพประกอบ 8 แกงเขียวหวานไก่.....	32
ภาพประกอบ 9 แกงพะแนงเนื้อ .....	33
ภาพประกอบ 10 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การตัดคำที่ไม่จำเป็น) .....	56
ภาพประกอบ 11 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำให้ถูกต้องกับบริบท).....	57
ภาพประกอบ 12 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน).....	58
ภาพประกอบ 13 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การปรับรูปแบบประโยคให้เข้าใจง่ายขึ้น).....	59
ภาพประกอบ 14 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่) .....	60
ภาพประกอบ 15 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วน เพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น).....	61
ภาพประกอบ 16 ตัวอย่างการแก้ไขด้านอื่น ๆ (การเปลี่ยนภาพประกอบ).....	62
ภาพประกอบ 17 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำให้ถูกต้องกับบริบท).....	63
ภาพประกอบ 18 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน).....	64
ภาพประกอบ 19 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การตรวจสอบคำแปลภาษาเขมร).....	64
ภาพประกอบ 20 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำให้ถูกต้องกับบริบท).....	65

ภาพประกอบ 21 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน).....	66
ภาพประกอบ 22 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่) .....	67
ภาพประกอบ 23 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วน เพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น) .....	68
ภาพประกอบ 24 ค่า IOC ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม .....	76
ภาพประกอบ 25 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน).....	77
ภาพประกอบ 26 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การปรับคำถาม/เฉลยของ แบบทดสอบเพื่อให้เข้าใจง่ายขึ้นและถูกต้องตาม) .....	78
ภาพประกอบ 27 ตัวอย่างการแก้ไขด้านอื่น ๆ (การเปลี่ยนภาพประกอบ).....	78
ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย.....	108
ภาพประกอบ 29 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย (ต่อ).....	109
ภาพประกอบ 30 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย (ต่อ).....	110
ภาพประกอบ 31 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย (ต่อ).....	111
ภาพประกอบ 32 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย (ต่อ).....	112
ภาพประกอบ 33 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย (ต่อ).....	113
ภาพประกอบ 34 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย (ต่อ).....	114
ภาพประกอบ 35 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย (ต่อ).....	115
ภาพประกอบ 36 ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่ม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา .....	116
ภาพประกอบ 37 ขั้นตอนดำเนินการวิจัย .....	117
ภาพประกอบ 38 คะแนนเฉลี่ยรายบทของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) .....	120
ภาพประกอบ 39 แผนภูมิแสดงคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) .....	120



ภาพประกอบ 40 คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมทั้ง 5 ด้านของ  
กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ..... 121





## บทที่ 1

### บทนำ

#### ภูมิหลัง

การเรียนการสอนภาษาไทยให้กับชาวต่างชาติสิ่งสำคัญ คือ ต้องสอนภาษาและวัฒนธรรมควบคู่กัน ประกอบกับการใช้ “สื่อการเรียนการสอน” เช่น หนังสืออ่าน ตำรา อินโฟกราฟิก ภาพยนตร์ เพลง รายการโทรทัศน์และอื่น ๆ โดยเฉพาะหนังสืออ่านเพิ่มเติมจะเป็นประโยชน์ในการเรียนรู้ภาษา หนังสืออ่านเพิ่มเติมจะทำให้การเรียนรู้ที่น่าสนใจ ช่วยกระตุ้นผู้เรียน และทำให้ผู้เรียนจดจำข้อมูลได้ดีขึ้น สอดคล้องกับ นิธิอร พรอำไพสกุล และ ผกาศรี เย็นบุตร (2561, น. 131-133) ได้กล่าวไว้ว่า การสร้างนวัตกรรมการเรียนการสอน เช่น หนังสืออ่านเพิ่มเติม หนังสืออ่านประกอบ แบบเรียน คู่มือ และอื่น ๆ ที่สอดคล้องเนื้อหาวัฒนธรรมไทย เช่น วิถีชีวิต ภูมิปัญญา การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นต้น จะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน เพราะเนื้อหาที่มีความน่าสนใจและแปลกใหม่สำหรับชาวต่างชาติและทำให้ผู้เรียนสื่อสารความหมายได้ถูกต้องตามบริบทวัฒนธรรมและสังคมไทยมากยิ่งขึ้น จึงกล่าวได้ว่า การเรียนการสอนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติจึงต้องเรียนรู้วัฒนธรรมไทยไปพร้อมกันไม่สามารถสอนแยกออกจากกันได้ และต้องเลือกใช้สื่อที่ถูกต้องตามบริบท เพราะจะทำให้ผู้เรียนได้รับประโยชน์ ทำให้การเรียนรู้ที่น่าสนใจ และทำให้ผู้เรียนเข้าใจวัฒนธรรมของทั้งสองฝ่ายอย่างลึกซึ้งมากขึ้น

การเรียนการสอนภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ ผู้เรียนต้องเรียนรู้วัฒนธรรมไทยพร้อมกับการเรียนรู้หลักภาษาไทย เช่น วิถีชีวิตไทย ภูมิปัญญาไทย และอาหารไทย เป็นต้น เพราะความรู้ดังกล่าวให้ประโยชน์ต่อผู้เรียน กล่าวคือ ทำให้ผู้เรียนเข้าใจวัฒนธรรมของภาษาเป้าหมายนำไปสู่การสื่อสารความหมายได้ถูกต้อง เพิ่มพูนความรู้ระหว่างวัฒนธรรมของผู้เรียนและวัฒนธรรมของภาษาเป้าหมาย ทำให้ผู้เรียนเข้าใจมุมมอง วิธีคิด การกระทำ จนคำพูดที่ใช้ในการสื่อสารของคนในวัฒนธรรมนั้น ๆ ได้ลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น (นวลทิพย์ เพิ่มเกษร, 2547, น. 269)

ปัจจุบันประเทศกัมพูชาเปิดการเรียนการสอนภาษาไทย 2 แห่ง ได้แก่ มหาวิทยาลัย ภูมิรินทร์พนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) และมหาวิทยาลัยพระตะบอง (National University of Battambang) มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ เปิดสอนภาษาไทยระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเอกภาษาไทย เป็นแห่งแรกในกัมพูชา เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2557 จนถึงปัจจุบัน (กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ, 2564) การจัดหลักสูตรที่ ภาควิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ ให้มีความสำคัญกับการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร การศึกษา วิจัย และส่งเสริมความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรม เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน การ

เรียนรู้ภาษากับวัฒนธรรมไทยจะทำให้นักศึกษาพัฒนาทักษะด้านภาษาไทยสามารถปฏิบัติงานตามวัฒนธรรมไทย เพื่อทำงานในหน้าที่ภาษาไทยได้ ดังมีรายวิชาที่ช่วยพัฒนาทักษะด้านภาษาและวัฒนธรรมไทย คือ ภาษาไทยระดับสูง (ITH: 301 Advance Thai Language I) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทย และเข้าใจวัฒนธรรมไทยในหลายด้าน เช่น ด้านภาษา ด้านประวัติศาสตร์ ด้านความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมกับต่างประเทศ ด้านวิถีชีวิตไทย และด้านภูมิปัญญาไทย เป็นต้น (Royal University of Phnom Penh, 2023)

อาหารไทยประเภท “แกง” เป็นกับข้าวประเภทจานน้ำมีชื่อต่าง ๆ ตามวิธีปรุงและเครื่องปรุง เช่น แกงคั่ว แกงจืด แกงป่า แกงเผ็ด แกงส้ม เป็นต้น (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 152) แกง สามารถแบ่งได้ 4 ประเภท ได้แก่ 1) แกงน้ำเปล่า เช่น แกงจืดหมูสับ ฯลฯ 2) แกงน้ำเปล่าเข้าเครื่องแกงสด เช่น แกงเลียงกุ้งสด ฯลฯ 3) แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสด เช่น แกงคั่วผักบุ้ง ฯลฯ และ 4) แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสดและเครื่องเทศ เช่น แกงเขียวหวานไก่ ฯลฯ (จุฬาศรี พยาชรานนท์ และ อนงค์ศรี พวงเพชร, 2542) แสดงให้เห็นว่าแกงไทยมีความหลากหลายมีทั้งแกงไม่ใส่กะทิกับแกงใส่กะทิ

“แกง” แสดงให้เห็นวัฒนธรรมอาหารไทยและวิถีชีวิตไทยหลายด้าน กล่าวคือ แกงเป็นหนึ่งในกับข้าวหลักที่ต้องมีในสำหรับอาหารไทย “สำหรับ” เป็นการรับประทานอาหารเป็นชุดของคนไทยสมัยโบราณ ในหนึ่งสำหรับต้องมีกับข้าวมากกว่าหนึ่งอย่าง และขาดไม่ได้ในสำหรับอาหารไทยต้องมี คือ “แกง” ซึ่งมีทั้งแกงใส่กะทิกับแกงไม่ใส่กะทิ (สุกัญญา สุขฉายา, 2564) แกงทำให้สำหรับมีสีสันสวยงามน่ารับประทาน มีสารอาหารครบถ้วน อุดมไปด้วยวิตามิน มีโปรตีนสูง ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นต่อร่างกาย แกงในสำหรับไทยเหมาะกับครอบครัวของคนไทย ซึ่งเป็นครอบครัวขนาดใหญ่ กล่าวคือ แกงเป็นอาหารจานน้ำมีปริมาณน้ำเยอะ จึงเหมาะกับการนำมารับประทานเป็นครอบครัว ซึ่งมีสมาชิกหลายคน (สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2555, น. 4) แสดงให้เห็นว่า แกงในสำหรับไทยแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตไทย ความพิถีพิถันกับการทำอาหาร การรับประทานอาหารเป็นสำหรับของคนไทย ความหลากหลายทางรสชาติ มีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน ตลอดจนถึงลักษณะของครอบครัวของคนไทย นอกจากนี้ แกงอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยและอยู่คู่กับสำหรับไทย ด้วยเหตุนี้ถ้อยคำสำนวนในภาษาไทยก็มักปรากฏถ้อยคำหรือสำนวนที่เกี่ยวข้องกับแกงเช่นกัน ดังสำนวนที่ว่า “เกลียดตัวกินไข่ เกลียดปลาไหลกินน้ำแกง” “แกงจืดจึงรู้คุณเกลือ” “แก่เกินแกง” “ข้าวแดงแกงร้อน” “จวกไม่รู้รสแกง” “ได้แกงเทน้ำพริก” และ “ไม่รู้จักหม้อข้าวหม้อแกง” เป็นต้น สำนวนดังกล่าวเกี่ยวข้องกับแกงและการใช้

ชีวิตประจำวันของคนไทย สะท้อนถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทยในหลายประการ เช่น อาหารไทย วัฒนธรรมข้าวกับคนไทย และเครื่องมือเครื่องใช้ เป็นต้น

แกงกะทิ เป็นหนึ่งในแกงจากสำหรับไทยที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ เพราะแกงกะทิมีความหลากหลาย สีสันสวยงาม และรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงพะแนง เป็นต้น แกงกะทิดังกล่าวได้รับความนิยมทั้งชาวไทยและมีชื่อเสียงดังไกลไปทั่วโลก เห็นได้จาก ในปี พ.ศ. 2563 เว็บไซต์ CNNgo.com ได้จัดให้อาหารประเภทแกงกะทิของไทยเป็น 1 ใน 50 อาหารที่อร่อยที่สุดในโลก แกงมัสมั่น เป็นอันดับที่ 1 จาก 50 รายการอาหารอร่อยที่สุดจากทั่วโลก (CNN Travel staff, 2021) และในปี พ.ศ. 2566 Taste Atlas ซึ่งเป็นเว็บไซต์รีวิวสถานที่ท่องเที่ยวและอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลก ได้จัดอันดับอาหารที่ดีที่สุดในโลก อันดับ 1 แกงพะแนง อันดับที่ 4 แกงมัสมั่น อันดับที่ 7 แกงเขียวหวาน อันดับที่ 8 แกงเผ็ดเปิดฝัก (TasteAtlas, 2023) ด้วยความหลากหลายของแกงกะทิผนวกกับรสชาติที่โดดเด่น ความสวยงาม ราคาที่ย่อมเยา จึงถือเป็นหนึ่งใน Soft Power ด้านอาหารไทยที่สามารถดึงดูด และเชิญชวนนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกให้เดินทางมาท่องเที่ยว และลองชิมรสชาติของแกงกะทิอันเป็นเอกลักษณ์

แกงกะทิเป็นรายการอาหารไทยที่ได้คัดเลือกเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม 2 รายการ ได้แก่ 1) “แกงเขียวหวาน” ขึ้นทะเบียนมรดกทางภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในปี พ.ศ. 2555 2) “แกงเผ็ดหรือแกงแดง” ขึ้นทะเบียนมรดกทางภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในปี พ.ศ. 2555 (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561)

นอกจากนี้ยังแสดงลักษณะสำคัญของวิถีชีวิตไทยที่สัมพันธ์กับภูมิศาสตร์ กล่าวคือ กะทิเป็นวัตถุดิบหลักของแกงกะทิได้มาจากมะพร้าว ซึ่งเป็นพืชสำคัญทางเศรษฐกิจและวิถีชีวิตของคนไทยภาคกลางมาช้านาน นิยมปลูกแถบภาคกลาง เช่น จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรปราการ ชลบุรี สมุทรปราการ ชลบุรี และเพชรบุรี เป็นต้น เพราะมะพร้าวเหมาะกับพื้นที่ที่มีฝนตกชุก ดินระบายน้ำดี และอากาศร้อนชื้น มะพร้าวสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายรูปแบบ เช่น ใบยอดมะพร้าว ลำต้น โดยเฉพาะผล ตัวอย่างเช่น มะพร้าวอ่อนใช้เนื้อและน้ำรับประทานแก้กระหาย มีสรรพคุณใช้ดื่มแก้อ่อนเพลีย บำรุงครรภ์ เป็นต้น (ปิยะดา เวชประสิทธิ์, 2542, น. 4937-4939) ส่วนเนื้อมะพร้าวแก่นำมาคั้นกะทิใช้ประกอบอาหารประเภทแกงกะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงคั่ว แกงพะแนง เป็นต้น อาหารหวาน เช่น ก๋วยบวชชี พักทองบวช บัวลอย ขนมครก ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น (เวทิน ชาติกุล และ ภาคิน ลิขิตธนกุล, 2558, น. 184-185)

ในแกงกะทิมิ “พริกแกง” เป็นวัตถุดิบสำคัญ ซึ่งประกอบด้วย เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส แสดงให้เห็นวิถีชีวิตในหลายด้าน เช่น คนไทยใช้เครื่องเทศทำแกง แสดงให้เห็นการ

ผสมผสานและการถ่ายทอดวัฒนธรรมระหว่างไทยกับอินเดียหรือแขกในอดีต เพราะการใช้เครื่องเทศนำมาประกอบอาหารได้อิทธิพลจากอินเดีย ซึ่งเป็นประเทศที่มีเครื่องเทศจำนวนมากในอดีต (อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ เพื่อสถาบันอาหาร, 2554) คนไทยใช้สมุนไพรทำแกง แสดงให้เห็นคนไทยรู้จักใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น เช่น ข่า ขิง ตะไคร้ ใบมะกรูด ล้วนเป็นสมุนไพรที่อุดมสมบูรณ์ ราคาไม่แพง หาได้ง่าย และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ (กฤษ เหลือลมัย, 2557) การใช้เครื่องปรุงรสประกอบอาหาร แสดงให้เห็นฝีมือและความสามารถของแม่ครัวหรือผู้หญิงไทยในการปรุงรสอาหารให้มีรสชาติอร่อย ดังสำนวนที่ว่า “เสน่ห์ปลายจวัก” หมายถึงความสามารถในการปรุงอาหารให้มีรสชาติดี ถูกปากผู้บริโภค (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 1253)

“แกงกะทิ” แสดงให้เห็นว่า คนไทยรู้จักรับประทานพืชผักและผลไม้ตามฤดูกาล ตัวอย่างเช่น แกงเผ็ดเปิด่าง นิยมใช้พืชผักและผลไม้ที่มีตามฤดูกาลทำแกง เช่น ระกำ สับปะรด ลิ้นจี่ เป็นต้น พืชผักและผลไม้นี้ดังกล่าวมีความอุดมสมบูรณ์ ราคาไม่แพง และยังแสดงให้เห็นคนไทยรู้จักนำพืชผักและผลไม้ที่มีเหลือล้นในแต่ละฤดูกาลนำมาประกอบอาหาร นอกจากนี้การรับประทานพืชผักและผลไม้ตามฤดูกาลจะส่งผลดีต่อภาวะโลกร้อน เพราะไม่ต้องตัดแปลงกระบวนการในการเพาะปลูก ไม่ต้องใช้สารเคมีเพื่อเร่งกระบวนการผลิตให้ได้ผลผลิตตามจำนวนที่ต้องการ กระบวนการดังกล่าวจะส่งผลเสียต่อธรรมชาติ ทั้งสารเคมีปนเปื้อนเข้าสู่ดินแหล่งน้ำหรือสิ่งแวดล้อมใกล้เคียง ส่งผลกระทบโดยตรงต่อเกษตรกรและเรือนกระจกโลกได้ (SDG Port, 2564) ดังนั้น “แกงกะทิ” จึงแสดงให้เห็นวิถีชีวิตของคนไทยที่รู้จักรับประทานพืชผักและผลไม้ตามฤดูกาล และยังเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยลดภาวะโลกร้อน สร้างสิ่งแวดล้อมที่ดี จึงสอดคล้องกับเป้าหมายหลักของการพัฒนาอย่างยั่งยืน

หัวหน้าภาควิชาภาษาไทยและคณาจารย์จำนวน 5 ท่าน (การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 มกราคม 2566) ให้สัมภาษณ์ว่า ภาควิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ ยังมีความต้องการอุปกรณ์การเรียนการสอน โดยเฉพาะสื่อการเรียนการสอน เช่น เอกสารประกอบการสอน หนังสืออ่าน ตำราเรียน เป็นต้น โดยเฉพาะหนังสืออ่านภาษาไทยที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับภาษาและวัฒนธรรม ที่มีเนื้อหาทันสมัย เพราะหนังสืออ่านที่สร้างขึ้นสำหรับนักศึกษาชาวกัมพูชาโดยตรงยังมีน้อย จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่สร้างขึ้นสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ ผู้วิจัยพบว่า มีการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับนักศึกษาชาวจีน เวียดนาม และอื่น ๆ ซึ่งยังไม่พบมีงานวิจัยที่มีลักษณะเช่นนี้ที่เน้นการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

ผู้วิจัยศึกษาลักษณะของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจาก กรมวิชาการ (2534) เกริก ท่วมกลาง และ จินตนา ท่วมกลาง (2555) และ Brian (2011) พบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม คือ สื่อการเรียนรู้ชนิดหนึ่งที่ทำขึ้น โดยนำเนื้อหาส่วนใดส่วนหนึ่งของหลักสูตรมาขยายความเพื่อให้ความรู้เพิ่มเติมแก่นักเรียน สอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม เนื้อหาแยกเป็นบท ๆ น่าสนใจ ภาพประกอบหลากหลาย และพัฒนาทักษะการอ่านของผู้เรียน แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม ยังเป็นสื่อการเรียนรู้ที่มีเนื้อหาสาระสอดคล้องกับหลักสูตร ช่วยเสริมสร้างนิสัยรักการอ่าน และพัฒนาทักษะการอ่านของผู้เรียนไปพร้อมกัน หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับภาษา และวัฒนธรรม มีภาพประกอบช่วยทำให้การอ่านไม่น่าเบื่อ ผู้เรียนจะได้รับความรู้ความเข้าใจจากเนื้อหาสาระที่ปรากฏในหนังสืออย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้วิจัยจึงสนใจสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับนักศึกษาชาวกัมพูชา เพื่อช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารไทย ภาษากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยให้กับนักศึกษาชาวกัมพูชา ที่สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยในหลายด้าน และสอดคล้องกับเนื้อหาของ ตำราภาษาไทยระดับสูง (ITH: 301 Advance Thai Language I) ซึ่งเป็นวิชาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทย

#### ความมุ่งหมายของงานวิจัย

1. เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนชาวกัมพูชาในการใช้หนังสือ

#### ความสำคัญของการวิจัย

การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับนักศึกษาชาวกัมพูชา ช่วยให้นักศึกษาชาวกัมพูชาเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมไทย

#### วิธีดำเนินการวิจัย

1. งานวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยใช้รูปแบบการทดลองแบบ One Shot Case Study (ประสาธน์ เณียงเฉลิม, 2564, น. 120) เน้นทดลองกับกลุ่มเป้าหมายเพียงครั้งเดียว ซึ่งเป็นนักศึกษาชาวกัมพูชา วิชาเอกภาษาไทย ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) จำนวน 9 คน ซึ่งยินดีเข้าร่วมการทดลอง

2. ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูล “แกงกะทิในสำหรับไทย” จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และเก็บข้อมูลจากการลงภาคสนาม

3. ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลและคัดเลือกเนื้อหาและจัดลำดับหัวข้อหนังสืออ่านเพิ่มเติม ภาษาไทย เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา จากนั้นจึงลำดับเนื้อหาตาม วัตถุประสงค์สำคัญของแกงกะทิ ได้แก่ กะทิ พริกแกง เนื้อสัตว์ และผักต่าง และจัดลำดับของเนื้อหาจากระดับง่ายไปหายาก จำนวน 7 บท และแบบทดสอบ 2 ชุด ได้แก่ แบบทดสอบระหว่างเรียน และแบบทดสอบหลังเรียน ดังนี้

บทที่ 1 แกงกับสำหรับไทย วัฒนธรรมอาหารไทย

บทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย

บทที่ 3 ไม่มี “พริกแกง” ทำแกงกะทิไม่ได้

บทที่ 4 แกงกะทิไทย ครองใจชาวต่างชาติ

บทที่ 5 ส่วนของไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง

บทที่ 6 แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร

บทที่ 7 แกงกะทิในสำหรับไทย กับวิถีชีวิตปัจจุบัน

3.1 แบบทดสอบระหว่างเรียน แบบปรนัย 4 ตัวเลือก บทละ 10 ข้อ

3.2 แบบทดสอบหลังเรียน แบบปรนัย 4 ตัวเลือกจำนวน 40 ข้อ

4. ผู้วิจัยออกแบบแบบทดสอบ และหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา โดยมีองค์ประกอบของแต่ละบท ดังนี้ ชื่อเรื่อง จุดประสงค์ของแต่ละบท คำศัพท์น่ารู้ บทอ่านที่เกี่ยวข้องกับ “แกงกะทิในสำหรับไทย” บทอ่านเพิ่มเติม แบบทดสอบระหว่างเรียนแต่ละบทเรียน บรรณานุกรมและรูปภาพ เฉลยแบบทดสอบระหว่างเรียน แบบทดสอบหลังเรียน ปรนัย 4 ตัวเลือก ทั้งหมด 40 ข้อ เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน และแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาหลังการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม

5. ผู้วิจัยหาคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชาจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน และกลุ่มทดลอง (Try-Out)

6. ผู้วิจัยทดลองใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

7. ผู้วิจัยวิเคราะห์ผลการหาคุณภาพและรายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์และการใช้ข้อมูลเชิงตัวเลข



### นิยามศัพท์เฉพาะ

แกงกะทิ หมายถึง อาหารคาวที่มีส่วนประกอบของน้ำ กะทิ เครื่องแกง เครื่องเทศ เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ได้แก่ แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงคั่ว แกงฉู่ฉี่ และแกงซี่เหล็ก



## บทที่ 2

### แกงกะทิในสำหรับไทย

### และการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวกำพูชา

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแบ่งออกเป็น 3 ประเด็น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. การเรียนการสอนภาษาไทยในราชอาณาจักรกำพูชา
2. หนังสืออ่านเพิ่มเติมกับการเรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ
3. แกงกะทิในสำหรับไทย

#### 1. การเรียนการสอนภาษาไทยในราชอาณาจักรกำพูชา

ภาษาไทยมีบทบาทสำคัญอย่างมากในประเทศกำพูชา เพราะคนกำพูชาที่สามารถสื่อสารภาษาไทยจะได้รับโอกาสในการทำงานกับคนไทย ศึกษาต่อที่ประเทศไทยหรือการทำธุรกิจกับคนไทย นอกจากนี้ยังมีแรงจูงใจอื่น ๆ ที่ทำให้ชาวกำพูชาสนใจเรียนภาษาไทย เช่น ไปพบแพทย์ ดูละคร ภาพยนตร์ บันเทิง เพลงไทย และการซื้อของ เป็นต้น จึงทำให้ที่กำพูชามีการเปิดการเรียนการสอนภาษาไทยหลายแห่ง ผู้วิจัยแบ่งประเด็นศึกษา 2 ประเด็น ได้แก่ หลักสูตรการเรียนการสอนภาษาไทยในราชอาณาจักรกำพูชา และการเรียนการสอนภาษาไทยในมหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ

##### 1.1 หลักสูตรการเรียนการสอนภาษาไทยที่ราชอาณาจักรกำพูชา

ประเทศกำพูชามีการเปิดการเรียนการสอนภาษาไทย 2 มหาวิทยาลัย ได้แก่ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) กับ มหาวิทยาลัยพระตะบอง (National University of Battambang) (กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ, 2564)

มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ เป็นมหาวิทยาลัยแห่งแรกที่เปิดให้มีการเรียนการสอนภาษาไทยเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 จนถึงปัจจุบัน ภายใต้การสนับสนุนจากรัฐบาลไทย โดยกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ กระทรวงการต่างประเทศ ได้ดำเนินการส่งผู้เชี่ยวชาญ และอาสาสมัครผู้ช่วยสอนภาษาไทยไปสอนในสถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ ในช่วงแรกเป็นการสอนวิชาภาษาไทยขั้นพื้นฐานไม่นับหน่วยกิต ต่อมาในปี พ.ศ. 2555 มีการอนุมัติให้เปิดสอนหลักสูตรวิชาโท สาขาวิชาภาษาไทย เป็นวิชาเลือกเสรีของหลักสูตรต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ โดยเมื่อปี พ.ศ. 2556 เปิดสอนหลักสูตรภาษาไทยระยะสั้น

ระดับ 1 - 4 ต่อมาในวันที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2557 กระทรวงศึกษาธิการ เยาวชนและการกีฬา กัมพูชาอนุมัติให้จัดตั้งภาควิชาภาษาไทย ณ มหาวิทยาลัยภูมินท์พนมเปญ และเปิดสอนหลักสูตร ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทยเป็นต้นมา (Royal University of Phnom Penh, 2023) มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตและพัฒนาบุคลากรด้านการสอนภาษาไทย การล่ามการแปล การพัฒนาทักษะทางภาษาไทย และวัฒนธรรมไทย เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

ในหนึ่งปีการศึกษา แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษา โดยในชั้นปีที่ 1 มีรายวิชาภาษาไทย รวมทั้ง 2 ภาคการศึกษา จำนวน 6 วิชา รวมจำนวนหน่วยกิต 18 หน่วยกิต ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 1 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษา ของชั้นปีที่ 1

รหัส รายวิชา	ชื่อรายวิชาภาคการศึกษา 1 ของชั้นปีที่ 1	จำนวน หน่วยกิต	รหัส รายวิชา	ชื่อรายวิชาภาคการศึกษา 2 ของชั้นปีที่ 1	จำนวน หน่วยกิต
ITH101	Elementary Thai I	3	ITH104	Elementary Thai II	3
ITH102	Elementary Thai Listening and Speaking	3	ITH105	Listening and Speaking in Every Day Live	3
ITH103	Elementary Thai Reading	3	ITH106	Elementary Writing Thai Language	3

ชั้นปีที่ 2 มีรายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษา จำนวน 10 วิชา รวมหน่วยกิต 30 หน่วยกิต ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 2 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 2

รหัส รายวิชา	ชื่อรายวิชาภาคการศึกษา 1 ของชั้นปีที่ 2	จำนวน หน่วยกิต	รหัส รายวิชา	ชื่อรายวิชาภาคการศึกษา 2 ของชั้นปีที่ 2	จำนวน หน่วยกิต
ITH201	Intermediate Thai I	3	ITH206	Intermediate Thai II	3
ITH202	Public Speaking	3	ITH207	Academic Reading	3
ITH203	Reading printed media and electronic media	3	ITH208	Writing Thai Language for Business and Academic term	3
ITH204	Thai Grammar I	3	ITH209	Thai grammar II	3
ITH205	Linguistic for studying Thai language	3	ITH210	Foreign Language in Thai Language	3

ชั้นปีที่ 3 มีรายวิชาภาษาไทย 2 ภาคการศึกษา จำนวน 10 วิชา ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 3 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 3

รหัส รายวิชา	ชื่อรายวิชาภาคการศึกษา 1 ของชั้นปีที่ 3	จำนวน หน่วยกิต	รหัส รายวิชา	ชื่อรายวิชาภาคการศึกษา 2 ของชั้นปีที่ 3	จำนวน หน่วยกิต
ITH301	Advance Thai Language I	3	ITH306	Advance Thai Language II	3
ITH302	Academic and Formal Speaking	3	ITH307	Current Thai Literary Works	3
ITH303	Writing Creative Thai prose and poetry	3	ITH308	Thai language for Tourism Industry and Service	3
ITH304	Elementary Thai Literary Works	3	ITH309	Thai language for translation and interpretation	3
ITH305	Elementary Thai language for Business	3	ITH310	Thai language for elementary teaching	3

ชั้นปีที่ 4 มีรายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษา จำนวน 8 วิชา รวมหน่วยกิต 24 หน่วยกิต ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 4 รายวิชาภาษาไทยรวมทั้ง 2 ภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 4

รหัส รายวิชา	รายวิชาภาคการศึกษา 1 ของชั้นปีที่ 4	จำนวน หน่วยกิต	รหัส รายวิชา	รายวิชาภาคการศึกษา 2 ของชั้นปีที่ 4	จำนวน หน่วยกิต
ITH401	Translation for specialty communication	3	ITH406	Research on Thai language	3
ITH402	Interpretation translation	3	ITH407	Seminar on Thai Language	3
ITH403	Thai language for teaching grammar, language usage, and literary works	3	ITH408	Experience career profession	9
ITH404	Thai language for managing Tourism and Service	3			
ITH405	Thai language for Information Technology	3			

นอกจากการเรียนการสอนภาษาไทยในระดับปริญญาตรีแล้ว ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ ยังเปิดหลักสูตรระยะสั้นสำหรับบุคคลภายนอก โดยเป็น 5 ระดับ ได้แก่ ภาษาไทยพื้นฐาน 1 ภาษาไทยพื้นฐาน 2 ภาษาไทยระดับกลาง 1 ภาษาไทยระดับกลาง 2 และภาษาไทยระดับสูง (IFL-Department of Thai RUPP, 2023)

จากการศึกษา พบว่า การเรียนการสอนของภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ เปิดการเรียนการสอนภาษาไทย 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย กับหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรระดับปริญญาตรีเป็นหลักสูตรที่สร้างบัณฑิตที่มีความรู้ด้านภาษาไทยลึกซึ้งเพื่อตอบสนองต่อตลาดงานในกัมพูชา และหลักสูตรระยะสั้นเน้นการสื่อสารในการชีวิตประจำวัน

## 1.2 การเรียนการสอนภาษาไทยในมหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ

หลักสูตรภาษาไทย ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ เน้นการสอนภาษาไทย การล่าม การแปล ควบคู่กับวิชาชีพ รวมถึงการศึกษาวัฒนธรรมไทยเพื่อให้เข้าใจบริบทวัฒนธรรมไทย จนต่อยอดเพื่อประยุกต์ใช้ในการสอนหรือประกอบอาชีพ

จากการสำรวจสภาพการเรียนการสอน พบว่า นักศึกษากัมพูชาสนใจเรื่องวัฒนธรรมไทยเป็นพิเศษ เช่น รำไทย เทศกาลสำคัญ แกะสลักผลไม้ และอาหารไทย เป็นต้น สอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์ของอาจารย์ Tola Eng (การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 มกราคม 2566) เมื่อวันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2566 พบว่า

นักศึกษาชอบทำกิจกรรม เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทยผู้เรียนให้ความสนใจ โดยเฉพาะการทำอาหารไทย เมื่อเรียนรู้ในชั้นเรียนแล้วบางครั้งทางภาควิชาได้จัดกิจกรรมการทำอาหารไทย เช่น การทำลูกชุบ ส้มตำ บัวลอย และอาหารคาว เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้เข้าใจและเรียนรู้ของจริง ฝึกทำ ฝึกทักษะทำงานเป็นทีมไปด้วย เรื่องอาหารช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจได้ง่าย น่าสนใจ ผู้เรียนได้รับประโยชน์และทำให้ผู้เรียนเข้าใจอาหารไทย เรียนรู้คำศัพท์ใหม่เพิ่มขึ้น

รายวิชา ITH: 301 Advance Thai Language I เป็นวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย คำอธิบายรายวิชาเนื้อหาเน้นไปที่ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาไทยขั้นสูงเกี่ยวกับภูมิศาสตร์ของประเทศไทย สังคมไทย เศรษฐกิจไทย ประวัติศาสตร์ไทย

อาหารไทย วัฒนธรรมและประเพณีไทย วิถีชีวิตไทยทั้ง 4 ภาค พระมหากษัตริย์และราชวงศ์ไทย และคำราชาศัพท์ ฯลฯ (Royal University of Phnom Penh, 2023) ดังที่อาจารย์ Tim Pov (การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 มกราคม 2566) ผู้สอนรายวิชากล่าวว่า

รายวิชานี้เป็นวิชาที่ฝึกทักษะการอ่าน มีเนื้อหาหลายประเด็นที่นักศึกษาต้องอ่าน เช่น ความเชื่อของคนไทย ประเพณีสำคัญไทย เรียนรู้เรื่องอาเซียน แต่เนื้อหาที่ผู้เรียนสนใจอ่าน คือ เรื่องวัฒนธรรม การแสดง การสาธิตทำอาหาร นักศึกษาให้ความสนใจ เพราะผู้เรียนเข้าถึงง่ายและสามารถจัดเป็นกิจกรรมได้ในห้องเรียน แต่เนื่องด้วยรายวิชาดังกล่าวไม่ได้เน้นเนื้อหาเดียว ทำให้เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับศิลปวัฒนธรรม อาหารไทย ในตำราดังกล่าวยังมีน้อย เช่น ชื่ออาหารไทย คนไทยแต่ละภาครับประทานอาหารแบบไหน เป็นต้น นักศึกษารู้จักอาหารไทยไม่กี่อย่าง เช่น แกงเขียวหวาน ต้มยำกุ้ง ข้าวเหนียวมะม่วง ซึ่งเป็นอาหารที่ดัง ๆ เท่านั้น

หัวหน้าภาควิชาทศกัณฐ์กับอาจารย์ในหลักสูตรจำนวน 3 ท่าน (การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 มกราคม 2566) ให้สัมภาษณ์ในทำนองเดียวกันว่า หนังสือที่ผลิตขึ้นสำหรับผู้เรียนชาวกำแพงเพชรโดยตรงยังมีจำนวนน้อย อยากให้มีหนังสือการเรียนการสอนสำหรับผู้เรียนเพิ่มมากขึ้น ซึ่งควรเป็นหนังสือที่ทันสมัย มีเนื้อหาไม่ซับซ้อน ผู้เรียนสนใจเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทย ซึ่งจะเป็นประโยชน์สำหรับผู้เรียนและทำให้ผู้เรียนเข้าใจวัฒนธรรมไทยเพิ่มมากขึ้น

ผู้วิจัยสรุปได้ว่า การเรียนการสอนภาษาไทยที่ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ ผู้เรียนให้ความสนใจด้านวัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะวัฒนธรรมด้านอาหารไทย และคณาจารย์ต้องการหนังสือหรือสื่อการเรียนการสอนสำหรับชาวกำแพงเพชรโดยตรง โดยเฉพาะหนังสือที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทย

## 2. หนังสืออ่านเพิ่มเติมกับการเรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการสอนที่เหมาะสมสำหรับนักศึกษาต่างชาติ ทำให้เข้าใจวัฒนธรรมไทยและพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทยได้เป็นอย่างดี ผู้วิจัยจะศึกษา 3 ประเด็น ดังนี้

### 2.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนต่างชาติ

"สื่อการเรียนการสอน" ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงสิ่งตีพิมพ์หรือรูปแบบที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่ใช้กับการเรียนการสอน แต่ยังหมายถึง "สิ่งที่ผู้สอนหรือผู้เรียนใช้เพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ภาษา" อาจอยู่ในรูปแบบของหนังสืออ่านเพิ่ม หนังสือพิมพ์ หนังสือเสียง คู่มือ

พจนานุกรม เทปซีดี YouTube ฯลฯ ตลอดจนสิ่งอำนวยความสะดวกในรูปแบบอื่น ๆ ที่สามารถพัฒนาทักษะทางภาษาของผู้เรียนได้ (Brian, 2011, p. 2)

Brian (2011, p. xvi) ให้นิยามของหนังสืออ่านเพิ่มเติมว่า (Supplementary Materials) เป็นหนังสือที่สร้างเพิ่มเพื่อเสริมเนื้อหาของหลักสูตร โดยปกติจะเกี่ยวข้องกับการพัฒนาทักษะการอ่าน เขียน ฟัง และพูดมากกว่าการเน้นเนื้อหาไปที่การเรียนรู้ทางภาษาเพียงเนื้อหาเดียว

ไพพรรณ อินทนิล (2546, น. 46) อธิบายว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เป็นหนังสือที่ผู้สอนแนะนำให้ผู้เรียนอ่านประกอบในรายวิชา ผู้สอนต้องการให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหลายหัวข้อ และกว้างขวางยิ่งขึ้น

หนังสืออ่านเพิ่มเติม คือ หนังสือประเภทหนึ่งที่มีสาระอิงเนื้อหาของหลักสูตร สร้างขึ้นเพื่อศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเองตามความเหมาะสมของวัย และทักษะการอ่านของแต่ละบุคคล (กรมวิชาการ, 2534, น. 67)

ผู้วิจัยสรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม อาจเพิ่มเติมเนื้อหาหรืออ้างอิงจากหลักสูตร โดยมีจุดมุ่งหมายให้ผู้อ่านได้ความรู้ ซึ่งหนังสืออ่านเพิ่มเติมในงานวิจัยครั้งนี้ เป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีเนื้อหาที่ให้ความรู้ความเข้าใจ ตลอดจนการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้เกี่ยวข้องกับ แง่กะทิในสำหรับไทย ซึ่งช่วยส่งเสริมและพัฒนาทักษะการอ่านของผู้เรียนชาวกำมพูชาให้ดียิ่งขึ้น

## 2.2 องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ

ผู้วิจัยศึกษางานวิจัยเกี่ยวกับหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างชาติ 10 เล่ม ดังนี้

ตาราง 5 งานวิจัยเกี่ยวกับหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับชาวต่างชาติ

เล่มที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อของการวิจัย	ปีการศึกษา
1	Shun Lae Win	หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง "ไก่" สำหรับนักศึกษา ชาวเมียนมา	2561
2	ShuPing Feng	หนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับไทยศึกษาจากฉบับตรหมุนเวียนสมัย รัชกาลที่ 9 สำหรับผู้เรียนชาวจีน	2562
3	Nguyen Thi Loan Phuc	การสร้างหนังสือนำเที่ยว "กรุงเทพมหานครกับอาหารริมทาง (Street Food)" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม	2563
4	Yan Zheng	การใช้อินโฟกราฟิกส์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องเยาวราชสำหรับ ผู้เรียนชาวจีน	2564

ตาราง 6 (ต่อ)

เล่มที่	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อของการวิจัย	ปีการศึกษา
5	Nguyen Thi Thu Phuong	การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "วัฒนธรรมไทยใน สำนวนที่เกี่ยวกับดอกไม้" สำหรับนักศึกษาเวียดนาม	2565
6	Dan Peng	การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง เรื่อง "ภูมิสัญลักษณ์กรุงเทพฯ" สำหรับผู้เรียนชาวจีน	2565
7	Mingshan Xie	การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง "เสน่ห์แห่งวัดโพธิ์" สำหรับผู้เรียนชาวจีน	2565
8	ธนากร ฉัตรโรจนสกุล	การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง "ย่านเก่าแก่ฝั่งธน-ฝั่งพระนคร" ตามเส้นทางรถไฟฟ้ามหานครส่วนต่อ ขยาย 2562" สำหรับผู้เรียนชาวจีน	2565
9	Yanrong Pan	การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "ประเพณีแข่งเรือในวัฒนธรรมไทย" สำหรับนักศึกษาชาวจีนในมณฑลยูนนาน	2565
10	โยทกา พูลทอง	หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง ความตระหนกทางวัฒนธรรมในสังคมไทย สำหรับนักศึกษาชาวเกาหลี	2566

จากการศึกษาองค์ประกอบจากงานวิจัยจำนวน 10 เล่ม Win (2561) Feng (2562) Phuc (2563) Zheng (2564) Phuong (2565) Peng (2565) Xie (2565) ธนากร ฉัตรโรจนสกุล (2565) Pan (2565) และ โยทกา พูลทอง (2566) พบว่า องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมโดยทั่วไปมีลักษณะร่วม ดังนี้ หน้าปก สารบัญ สารระเนื้อหา บทอ่านเสริม คำศัพท์น่ารู้ แบบทดสอบ และบรรณานุกรม ฯลฯ สิ่งที่แตกต่าง คือ การออกแบบ เนื้อหาสาระ และกระบวนการสร้าง ดังนี้

**หน้าปก** ส่วนด้านหน้าที่แสดงข้อมูลเกี่ยวข้องกับหนังสือ หน้าปกมีความสำคัญเนื่องจาก ทำหน้าที่ดึงดูดความสนใจของผู้อ่าน มีชื่อเรื่องและผู้แต่ง ชื่อเรื่องควรสั้นกะทัดรัดและสื่อถึงสาระสำคัญของหนังสือ

**คำนำ** การอธิบายภาพรวมของหนังสือ เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของหนังสือ หนังสือมีเนื้อหาสาระเกี่ยวกับประเด็นใด

**สารบัญ** หัวข้อแต่ละบทช่วยอำนวยความสะดวกเวลาเปิดใช้งาน



**เนื้อหาของหนังสือ** เป็นแกนหลักของหนังสือ เนื้อหาต้องตรวจสอบได้ มีความชัดเจนทางวิชาการ มีอ้างอิงชัดเจน สามารถจัดเป็นส่วนหรือส่วนย่อย เพื่อเพิ่มความเข้าใจและความยากง่ายในการอ่าน มีภาพประกอบหลากหลายเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาอยากอ่าน

**บทอ่านเสริม** หมายถึง บทอ่านเสริมความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทย

**คำศัพท์น่ารู้** เป็นคำศัพท์ใหม่ในบทอ่านที่เรียงตามลำดับของบทอ่าน และใช้แบบอย่างตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554 มีคำแปลเป็นภาษาภาษาแม่ของผู้เรียน เพื่อช่วยให้ผู้อ่านใช้หนังสือได้ง่ายขึ้น

**แบบทดสอบ** เป็นการทำแบบทดสอบระหว่างเรียน เพื่อช่วยให้ผู้อ่านได้ทบทวนเนื้อหา และเข้าใจเนื้อหาได้ดีขึ้น

**บรรณานุกรม** เป็นแหล่งข้อมูลที่ผู้วิจัยศึกษาและนำมาสร้างเป็นบท เป็นแหล่งข้อมูลอ้างอิงให้ผู้อ่าน

## 2.3 ประโยชน์ของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ

หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยพัฒนาทักษะการอ่าน เพิ่มพูนความรู้หลายด้าน เช่น วัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญา ฯลฯ และทำให้นักศึกษาสนใจในการอ่านเพิ่มมากขึ้น ช่วยให้นักศึกษาต่างชาติจดจำคำศัพท์ ประโยค เนื้อหาใหม่ ๆ และเพิ่มพูนความรู้ทางภาษาและวัฒนธรรมไทยอย่างกว้างขวาง ผู้วิจัยได้ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหนังสืออ่านเพิ่มเติม และงานวิจัยที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับอาหารไทยสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ ดังนี้

**การสร้างหนังสือนำเที่ยว "กรุงเทพมหานครกับอาหารริมทาง (Street Food)" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม** ของ Phuc (2563, น. 40-87) เป็นงานวิจัยที่มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสือนำเที่ยว "กรุงเทพมหานครกับอาหารริมทาง (Street Food)" สำหรับ นักศึกษาชาวเวียดนาม ผลของการวิจัยพบว่า หนังสือนำเที่ยว "กรุงเทพมหานครกับอาหารริมทาง (Street Food)" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนามเล่มนี้มีค่าประสิทธิภาพ  $E1/E2 = 90.4/90.8$  ซึ่งผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ( $E1/E2 = 85/85$ ) แสดงให้เห็นว่า นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับอาหารริมทางทั้งไทยกับเวียดนามมากขึ้น และได้รับประโยชน์ เพราะนักศึกษาชาวเวียดนามได้นำความรู้ความเข้าใจไปใช้ได้ สถานการณ์จริง แบบทดสอบหลังเรียนเป็นคำถามเชิงให้ความรู้ความเข้าใจ จึงเกิดการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้ได้ สถานการณ์จริง ผู้เรียนมีความรู้หลายด้าน เช่น สถาบันพระมหากษัตริย์ไทย ความหลากหลายทางเชื้อชาติ วิถีชีวิตไทยในกรุงเทพมหานครกับอาหารริมทาง และภาพรวมอาหารริมทางไทยและเวียดนาม สถานที่ท่องเที่ยว คำศัพท์ และข้อมูลเพื่อเติมอื่น ๆ อีกด้วย

**หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน** ของ ศิริพร เรือนสุวรรณ (2563, น. 101-106) วัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน และหาประสิทธิภาพของหนังสือตามเกณฑ์ที่กำหนด ผลการวิจัยพบว่า หนังสืออ่านมีประสิทธิภาพ  $E1/E2 = 87.67 / 83.40$  ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้  $E1/E2 = 75/75$  หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับอาหารสำหรับนักศึกษาชาวจีนมีประโยชน์ และพัฒนาการอ่านและเสริมความรู้ความเข้าใจด้านวัฒนธรรมไทย-จีน ผู้เรียนชาวจีนได้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยผ่านอาหารจีน ได้ฝึกทักษะภาษาไทย เช่น ตีความ วิเคราะห์เนื้อหาในแต่ละบทเรียน จึงเป็นประโยชน์และสามารถพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทยเพิ่มมากขึ้น และเพิ่มพูนความรู้ด้านวัฒนธรรมไทยไปพร้อมกัน

**งานวิจัย เรื่อง การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน** ของ Shuting (2565, น. 120-152) มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ และหาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวจีน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย Yuxi Normal University ที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลอง 12 คน หลังจากใช้หนังสืออิเล็กทรอนิกส์พบว่า หนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่องนี้มีค่าประสิทธิภาพ  $E1/E2 = 88.43/92.6$  สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดคือ  $E1 / E2 = 75/75$  กลุ่มเป้าหมายพึงพอใจมากที่สุด ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.84 แสดงให้เห็นว่า ผู้เรียนชาวจีนมีพัฒนาการและช่วยเสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาไทยและเพิ่มพูนความรู้เรื่องอาหารว่างที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทยมากขึ้น เช่น ได้คำศัพท์ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสำนวนไทยเกี่ยวกับอาหารว่างและนำมาเปรียบเทียบกับสำนวนจีน และเข้าใจวิถีชีวิตของคนไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารว่างมากขึ้น นอกจากนี้ สามารถนำความรู้ความเข้าใจไปใช้ในการเรียนภาษาไทยและใช้ในชีวิตประจำวันได้

**ศุภกานต์ มาลยาภรณ์ (2565) วิจัยเรื่อง หนังสืออ่านอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม** ผลการวิจัยพบว่า เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำเป็นเนื้อหาที่น่าสนใจ ส่วนเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติเป็นเรื่องใหม่ ช่วยเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยเพิ่มมากขึ้น

สรุปได้ว่า การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย สามารถเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจด้านวัฒนธรรมไทย เป็นเนื้อหาที่น่าสนใจ ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านให้แก่ผู้เรียนชาวต่างชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและสนใจสร้างเป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับอาหารประเภทแกงกะทิ เพราะแกงกะทิไทยได้รับความนิยมจากผู้เรียนชาวต่างชาติเป็นจำนวนมาก ให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมไทยหลายด้าน เป็นประโยชน์สำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ

### 3. แกงกะทิในสำรับไทย

ผู้วิจัยศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยศึกษา 3 ประเด็นหลัก ได้แก่ แกงไทยและประเภทของแกงไทย ส่วนประกอบของแกง และแกงกับวัฒนธรรมไทย มีรายละเอียดดังนี้

#### 3.1 แกงไทยและประเภทของแกงไทย

แกงเป็นอาหารที่แสดงให้เห็นวัฒนธรรมไทย และมีความสัมพันธ์กับคนไทย ผู้วิจัยแบ่งประเด็นศึกษา ดังนี้

##### 3.1.1 ความหมายและประเภทของแกง

พจนานุกรม ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 นิยามคำว่า “แกง” เป็นกับข้าวประเภทจวนน้ำ มีชื่อต่าง ๆ ตามวิธีปรุงและเครื่องปรุง เช่น แกงคั่ว แกงจืด แกงป่า แกงเผ็ด แกงส้ม เป็นต้น (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 152)

จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ และ อนงค์ศรี พวงเพชร (2542, น. 446) จาก **สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง** ให้ความหมายไว้ดังนี้ “แกง” เป็นอาหารประเภทจวนน้ำชนิดหนึ่งของไทย และหมายถึงการทำอาหารโดยใช้น้ำเปล่าหรือกะทิเป็นน้ำแกง ใช้เนื้อสัตว์ พืชผัก และปรุงน้ำแกงด้วยพริกแกงที่ประกอบด้วย เครื่องแกง และเครื่องเทศนำมาโขลกและนำมาละลายในน้ำแกงจนสุกก่อนนำมารับประทาน

พจนานุกรมไทย-อังกฤษ ฉบับของ วิทย์ เทียงบุญธรรม (2549, น. 149) และ วงศ์ วรธนพิเชฐ (2549, น. 69) ได้ให้ความหมายของคำว่า (Curry) ในทำนองเดียวกันกับคำว่า “แกง” เป็นอาหารคาวสำหรับรับประทานกับข้าว มีรสชาติเผ็ด และน้ำแกงมีความเข้มข้นจากกะทิหรือนมสด ตัวอย่างเช่น แกงเผ็ด แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น

ญาดา ศรีเงินยวง และ ชนิรัตน์ สำเร็จ (2557, น. 14) อธิบายว่า “แกง” เป็นอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำ มีรสชาติเผ็ดร้อน ซึ่งได้มาจากพริกแกง พริกแกงทำมาจากสมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิดผสมเข้าด้วยกัน โดยใช้วิธีการโขลก แกงบางชนิดจึงมีรสชาติจัดจ้าน จึงนิยมนำมารับประทานกับข้าวสวย แกงมีปริมาณของน้ำน้อยกว่าเมื่อเทียบกับอาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกงมีทั้งแบบใสและแบบน้ำข้น แกงมีความเข้มข้นมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณของกะทิหรือนมสดที่ใส่ลงทำแกง

ความหลากหลายของแกงไทยแสดงถึงความหลากหลายทางทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะภาคกลาง เนื่องจากวัตถุดิบเฉพาะท้องถิ่นที่แตกต่างกันจึงทำให้แกงแต่ละชนิดแตกต่างกัน เช่นกัน ผู้วิจัยศึกษา **สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง** (จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ และ อนงค์ ศรี พวงเพชร, 2542) หนังสือ **อิเล็กทรอนิกส์ “ตำรับแกงไทย” สภาสตรีแห่งชาติ ในพระบรมราชินูปถัมภ์** (สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2555) และตำรา **แม่ครัวหัวป่าก์** (ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ และ สุปรีย์ วัฒนคร, 2557) พบว่ามีแกง 4 ประเภท ดังนี้

**ประเภทที่ 1 “แกงจืด”** คือ แกงน้ำเปล่า เพราะปรุงรสออกจืด และรสเค็มค่อนข้างน้อย แกงจืดนี้สันนิษฐานว่ารับอิทธิพลมาจากอาหารประเภทต้มแบบจีนที่เรียกว่า “เกาเหလာ” นำมาดัดแปลงให้เข้ากับรสชาติของคนไทยมากขึ้น ต่อมากลายเป็นแกงประจำบ้านของคนไทยทั่วไป เช่น แกงจืดหมูสับ เป็นต้น

**ประเภทที่ 2 “แกงสมุนไพร”** คือ แกงน้ำเปล่าเข้าเครื่องแกงสด เป็นแกงดั้งเดิมของไทย เป็นกับข้าวประจำสำหรับคนไทยตั้งแต่สมัยโบราณ แกงสมุนไพรใช้น้ำเปล่าเป็นน้ำแกง และใช้สมุนไพรเพื่อให้กลิ่นและสีแก่น้ำแกง เช่น พริกสด กระเทียม หอม ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด ใบมะกรูด รากผักชี เป็นต้น นำมาตำโขลกจนละเอียดและนำมาละลายในน้ำแกง แกงชนิดนี้นิยมใส่ผัก เนื้อสัตว์มาสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือโขลกให้ละเอียดก่อนผสมกับน้ำแกง เช่น หมู ไก่ กุ้ง ปลา เป็นต้น แกงชนิดนี้ออกรสเผ็ดร้อน เปรี้ยว เค็ม และหวาน เช่น แกงเลียง แกงส้ม แกงป่า เป็นต้น

**ประเภทที่ 3 “แกงคั่ว”** คือ แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสด แกงกะทิชนิดนี้ใช้กะทิเป็นน้ำแกง แกงกะทิชนิดนี้ใช้พริกแกงคั่ว ซึ่งไม่มีเครื่องเทศ ทำให้พริกแกงคั่วมีความหอมของสมุนไพร มีรสเผ็ดระดับกลาง นิยมปรุงรสเปรี้ยว เค็ม และหวานขึ้นอยู่กับแต่ละรายการ เน้นใช้ผักทำแกงมากกว่าเนื้อสัตว์ ได้แก่ แกงคั่ว แกงจู้ และแกงซี่เหล็ก

**ประเภทที่ 4 “แกงเผ็ด”** คือ แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสดกับเครื่องเทศ แกงชนิดนี้ใช้กะทิเป็นน้ำแกงเช่นเดียวกับแกงคั่ว ใช้พริกแกงเผ็ด ซึ่งมีทั้งสมุนไพรกับเครื่องเทศโขลกเข้าด้วยกัน เนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เป็นต้น ส่วนพืชผักจะใช้เป็นส่วนประกอบแกง เช่น มะเขืออ่อน หน่อไม้ มันฝรั่ง เป็นต้น ได้แก่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงพะเนียง แกงมัสมั่น และแกงกะหรี่

สรุปได้ว่า แกงไทย สามารถจำแนกได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่ แกงจืด แกงสมุนไพร แกงคั่ว และแกงเผ็ด

### 3.2 ส่วนประกอบของแกง

แกงสะท้อนให้เห็นฝีมือในการปรุงอาหารของคนไทยที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เห็นได้จากส่วนประกอบของแกงที่มีทั้งสมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส เนื้อสัตว์ และพืชผักต่าง ๆ เพื่อให้แกงมีรสชาติกลมกล่อม สีสันสวยงาม กลิ่นหอมเฉพาะตัว

ญาดา ศรีเงินยวง และ ชนิรัตน์ สำเร็จ (2557, น. 21-31) อธิบายส่วนประกอบสำคัญของแกงไทยไว้ 2 ประเภท ได้แก่ ประเภทที่ 1 คือ “พริกแกง” เป็นวัตถุดิบหลักของแกง พริกแกงแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 พริกแกงที่ให้กลิ่น รส และเนื้อสัมผัส (พริกแกงคั่ว) ประกอบด้วย กระเทียม หอมแดง กะปิ เกลือ พริกขี้หนูแห้ง และพริกสด และกลุ่มที่ 2 พริกแกงที่ให้รสชาติ กลิ่น และสี (พริกแกงเผ็ด) ประกอบด้วย พริกแห้งเม็ดใหญ่ ข่า ตะไคร้ กระชาย ขมิ้น ผิวมะกรูด รากผักชี พริกไทยดำ พริกไทยขาว อบเชย ลูกจันทน์เทศ ดอกจันทน์ กานพลู กระวาน ลูกผักชี และยี่ห่วย เป็นต้น และประเภทที่ 2 คือ “กะทิ” เป็นวัตถุดิบสำคัญและขาดไม่ได้เมื่อทำแกง เช่น แกงคั่ว แกงแดง แกงกะหรี่ เป็นต้น กะทิจำแนกได้ตามระดับความเข้มข้นของกะทิ ได้แก่ กะทิที่มีความเข้มข้นมากที่สุดเรียกว่า “หัวกะทิ” รองลงมาเรียกว่า “หางกะทิ” ซึ่งมีความเข้มข้นน้อยสุด

ศรีสมร คงพันธุ์ (2548, น. 91-112) แบ่งส่วนประกอบหลักแกงเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ประเภทที่ 1 คือ “เครื่องปรุง” มี 3 อย่าง ได้แก่ เนื้อสัตว์ พืชผัก และเครื่องปรุงรส และประเภทที่ 2 คือ “พริกแกง” ประกอบด้วย สมุนไพรและเครื่องเทศ ซึ่งมีจำนวนมากแต่ที่นิยมนำมาเป็นพริกแกง เช่น ยี่ห่วย ลูกกระวาน ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ กานพลู อบเชย ผงกะหรี่ ลูกผักชี เป็นต้น

ผู้วิจัยสรุปได้ว่า “แกง” หมายถึง อาหารคาวที่มีส่วนประกอบของน้ำ กะทิ สมุนไพร เครื่องเทศ เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ส่วนมากแกงมีรสชาติเผ็ด เนื่องจากสมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิด เมื่อนำมาละลายกับน้ำหรือกะทิ น้ำแกงออกรสเผ็ดร้อนไปด้วย ความเข้มข้นของแกงขึ้นอยู่กับระดับของพริกแกงกับกะทิที่ใส่ลงไปทำแกง คนไทยนิยมนำแกงมารับประทานกับข้าวสวย ขนมหุ้น และโรตีสี่ เป็นต้น

### 3.3 แกงกับวัฒนธรรมไทย

แกงไทย สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารไทยที่สัมพันธ์กับสังคมและคนไทย ผู้วิจัยศึกษาจะประเด็น แกงกับสำรับไทย ดังนี้

#### 3.3.1 แกงกับสำรับไทย

“สำรับ” หมายถึง ภาชนะชนิดหนึ่ง เช่น ถาด เป็นต้น สำหรับใส่ถ้วยชามพร้อมบรรจุอาหารคาวหรือหวานเป็นชุด เช่น สำรับคาว สำรับหวาน (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 1229)

สำหรับ หมายถึง อาหารมื้อหลักของคนไทยเป็นอาหารชุด ประกอบด้วยข้าวและกับข้าวมากกว่าหนึ่งอย่าง มีสีสัมผัสสวยงามและรสชาติแตกต่างกัน แต่กลมกลืนกัน เพราะมีทั้งของกินแก๊เลี้ยงและของแถมที่เรียกว่า “เครื่องเคียง” และเครื่องแถมจัดวางรวมกัน (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559)

สำหรับอาหารคาวในชีวิตประจำวันของคนไทยภาคกลาง มีองค์ประกอบหลัก คือ แกลง 1 รายการ เครื่องจิ้ม 1 รายการ และเครื่องแถม 1 รายการ (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 48)

เครื่องจิ้มในสำหรับไทย เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า เครื่องจิ้มของคนไทยภาคกลางจะต้องมีผักจิ้ม และเครื่องเคียงรับประทานร่วมกับน้ำพริก ผักที่รับประทานอาจเป็น ผักสด ผักต้ม ผักดอง ผักทอด ขึ้นอยู่กับชนิดของพืชผักนั้น ๆ (ศีกฤทธิ ปราโมช, 2553, น. 13-31) ตัวอย่างเครื่องแถมในสำหรับไทย มีอาหารประเภทยำ และอาหารประเภททอดหรือประเภทย่าง เป็นต้น

แสดงให้เห็นว่า แกลงเป็นกับข้าวสำคัญในสำหรับไทย นอกจากนี้ สำหรับไทยแสดงให้เห็นวิถีชีวิตไทยในการคัดเลือกอาหาร จับคู่อาหารให้มีความสอดคล้องกันในแต่ละรายการ เพราะสำหรับไทยมีคุณค่าทางอาหารครบถ้วน ส่วนใหญ่จะมีผักหลากหลายชนิด ใช้เนื้อสัตว์และไขมันน้อย ทำให้อาหารในสำหรับเป็นอาหารที่มีเส้นใยสูงและมีไขมันต่ำ ส่วนใหญ่ใช้สมุนไพรเป็นเครื่องปรุงรสชาติที่มีสรรพคุณทางยา ดีต่อสุขภาพ (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจสิลา รัช, 2542)

แกลงในสำหรับไทยสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาในการทำอาหารของคนไทย กล่าวคือ การจัดสำหรับให้ลงตัวเป็นเรื่องที่ยาก ผู้จัดต้องเลือกอาหารให้มีรสชาติและสีสัมผัสที่แตกต่างกัน เพราะจะทำให้อาหารในสำหรับมีความหลากหลายและชวนรับประทานมากยิ่งขึ้น สำหรับจะต้องมี “รสชาติต่างกัน” และ “เข้ากัน” เช่น หากมีอาหารรสเผ็ด ต้องมีอาหารรสเค็มหรือรสจืด มีอาหารรสเปรี้ยวควรต้องมีอาหารรสหวาน เช่น แกลงเขียวหวานควรมีหมูหวานหรือไข่เจียว เป็นต้น (สุกัญญา สุขฉายา, 2564, น. 213)

สำหรับไทยสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของคนไทย แสดงให้เห็นคุณค่า และวิชาความรู้ด้านอาหารไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ทำให้ “สำหรับไทย” ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช 2555 (มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ, ม.ป.ป)

ผู้วิจัยสรุปได้ว่า แกลงเป็นอาหารที่อยู่ในสำหรับไทย ซึ่งมีบทบาทสำคัญ สะท้อนชีวิตความเป็นอยู่ ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ ภูมิปัญญาคนไทยในการทำอาหาร ยังเป็นส่วนหนึ่ง

ของวิถีไทยและวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทย มีคุณค่าต่อวัฒนธรรมไทย ทั้งในด้านภูมิปัญญาการทำอาหาร และด้านวัฒนธรรมอาหารไทย



ภาพประกอบ 1 สำหรับไทย

### 3.4 แกงกะทิกับวัฒนธรรมไทย

ผู้วิจัยศึกษาประเด็นเกี่ยวข้องกับแกงกะทิกับวัฒนธรรมไทย ได้แก่ จากแก่น้ำเปล่าสู่แกงกะทิ แกงกะทิไทยวัฒนธรรมอาหารชาววัง อุดมลักษณะของแกงกะทิไทย ลักษณะเด่นของแกงกะทิไทยดังไกลทั่วโลก แกงในสำนวนไทย และแกงกะทิ 8 ชนิดในสำรับไทย รายละเอียดดังนี้

#### 3.4.1 จากแก่น้ำเปล่าสู่แกงกะทิ

สมัยโบราณคนไทยมีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร อาหารการกินแต่เดิมมักพึ่งพาของที่มีใกล้ตัวหรือหาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น แหล่งน้ำใกล้บ้าน เพราะคนไทยสมัยโบราณนิยมปลูกบ้านใกล้แหล่งน้ำต่าง ๆ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง เพื่อใช้เป็นเส้นทางสัญจร ประกอบอาชีพ หาอาหารจากแหล่งน้ำเหล่านั้น และพืชผักบางชนิดที่หาได้ใกล้ตัวนำมาประกอบอาหาร (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, 2548) คนไทยเชื่อในเรื่อง "บาป บุญ คุณ โทษ" จึงไม่นิยมนำสัตว์ใหญ่มาบริโภค แต่ก็มีเฉพาะพิธีกรรมหรืองานเลี้ยงต่าง ๆ เท่านั้น ดังนั้น อาหารไทยแบบดั้งเดิม โดยเฉพาะอาหารประเภทแกง (น้ำเปล่า) จึงเป็นอาหารที่เรียบง่าย ไม่ซับซ้อน เช่น แกงเลียงกุ้งสด เป็นต้น

ต่อมาสมัยอยุธยา เป็นช่วงที่สยามมีการแลกเปลี่ยนการค้าขายกับชาวต่างชาติ และความสัมพันธ์ทางการค้าระหว่างต่างประเทศ เพราะอยุธยามีพื้นที่เชื่อมต่อการเดินทางเรือสำเภาทั้งขนาดเล็กและใหญ่ มีระบบบริหารจัดการปกครองที่แข็งแกร่ง การค้าที่มั่นคง และสามารถจัดหาสินค้าได้ตามความต้องการของตลาด ดังนั้น อยุธยาจึงเป็นแหล่งรวมผู้คนที่มีมาจากต่างประเทศ เช่น อินเดีย แยก อารัษ โปรตุเกส จีน ญี่ปุ่น ฯลฯ ชาวต่างชาติเหล่านี้เข้ามาอยุธยาเพื่อค้าขาย

เผยแผ่ศาสนา สำนวณพื้นที่ เป็นต้น (วรจกณนา นิพัทธ์สุขกิจ, 2550) ดังนั้น เมื่อชาวต่างชาติเหล่านี้เข้ามา จึงมาพร้อมกับวัฒนธรรมอาหารของตนเอง และได้แพร่หลายเข้าสู่ครัวไทย

ตัวอย่างเช่น ชาวโปรตุเกสได้นำพริกเข้าสู่ครัวไทยจากการเข้ามาค้าขายในสมัยอยุธยา พริกเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ต้องใช้ทำพริกแกง และอาหารไทยอีกหลากหลายรายการ (เวทิน ชาติกุล และ ภาคิน ลิขิตธนกุล, 2558) ชาวจีน ทำให้คนไทยรู้จักรับประทานเนื้อหมู รู้จักใช้น้ำมันหมูเพื่อทอดหรือประกอบอาหารชนิดอื่น ๆ และรู้จักใช้กระทะและตะหลิวในการทำอาหาร เป็นต้น ชาวอินเดียทำให้คนไทยรู้จักใช้เครื่องเทศในการประกอบอาหาร และรับประทานเนื้อสัตว์ใหญ่ เช่น แกะ วัว เป็นต้น สัตว์ดังกล่าวมีกลิ่นคาว คนไทยจึงนำมาทำแกงและใช้ “พริกแกง” เพื่อช่วยดับกลิ่นคาวจากเนื้อสัตว์ เช่น แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงเผ็ด อย่างไรก็ตามในปัจจุบัน (อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ เพื่อสถาบันอาหาร, 2554, น. 6-10)

สรุปได้ว่า แกงสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของคนไทยในอดีต ซึ่งใช้ชีวิตแบบเรียบง่าย รู้จักทำอาหารแบบพื้นบ้าน ไม่ซับซ้อน เช่น แกงเลียงกึ่งสด เน้นผักและเนื้อสัตว์ที่หาได้จากแหล่งน้ำอยู่ใกล้บ้าน ต่อมาการเข้ามาของต่างชาติ โดยเฉพาะอินเดียและแขกจึงทำให้แกงไทยได้รับอิทธิพลอาหารของชาวต่างชาติเหล่านั้นจนทำให้กลายเป็นแกงกะทิอย่างในปัจจุบัน

### 3.4.2 แกงกะทิไทยวัฒนธรรมอาหารชาวจีน

อาหารชาวจีน หมายถึง อาหารและขนมที่ทำขึ้นในวังเพื่อจัดใส่สำหรับเจ้านาย สำหรับอาหารชาวจีนประกอบด้วยเครื่องคาว และเครื่องหวาน เหมือนอาหารชาวจีนบ้านไทยทั่วไป แต่อาหารหลายประเภทและจัดทำด้วยความประณีตมากกว่า (สุกัญญา สุขฉายา, 2561, น. 84)

ในช่วงต้นสมัยรัตนโกสินทร์ อาหารราชสำนักมีบทบาทสำคัญต่ออาหารไทย ถือเป็นยุคของวิวัฒนาการอาหารไทย โดยเฉพาะอาหารชาวจีนในช่วงของ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) อาหารไทยปรากฏในบทพระราชนิพนธ์สำคัญ คือ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน เพื่อชมฝีพระหัตถ์ในการแต่งเครื่องเสวยของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี วรรณคดีเรื่องนี้กล่าวถึงอาหารคาว 15 ชนิด โดยมีแกงกะทิไทย ได้แก่ มัสมั่น แกงคั่วหมูป่าใส่ระกำ (ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต, 2552, 112-134) ต่อมาสมัย พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ซึ่งเป็นยุคของการวิวัฒนาการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญ อาหารไทยเริ่มมีการกำหนดเป็นมาตรฐาน มีการชั่งตวงวัดอย่างเป็นระบบ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ กล่าวถึง สำนวณกับข้าวของเจ้านายหรืออาหารชาวจีนที่เป็นของเก่า ตลอดจนสำรับเด่น ๆ ของเจ้านายบางตำรับ รวมถึงตำรับที่นิยมกันในหมู่ชนชั้นสูง ตำราดังกล่าวยังมีการนำมาประยุกต์ใช้จนถึงปัจจุบัน (อาสา คำภา, 2565, 12-20)



แกงกะทิไทยเป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารไทยจากชาววัง เพราะเครื่องเทศในอดีตรื่องเทศเป็นสินค้าสำคัญมีราคาสูง จึงหายากและมีเฉพาะในวัง นอกจากนี้ แกงกะทิที่ใช้เครื่องเทศ ซึ่งมีขั้นตอนที่ซับซ้อนและต้องมีความพิถีพิถันจึงเป็นความรู้ที่ไม่แพร่หลายในมุมนักวัง ต่อมาความรู้ดังกล่าวจึงถูกแพร่หลายในมุมนักวังมากขึ้น เพราะในอดีตการทำอาหารต้องเรียนรู้จากสตรีในวัง เมื่อสตรีชาววังกลับบ้านจึงมาพร้อมมิชชาความรู้การทำอาหารแบบชาววัง ทำให้เป็นที่แพร่หลายสู่ครัวชาวบ้าน หรือมีการแพร่หลายในรูปแบบตำราอาหาร เช่น ตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และเป็นต้นแบบของตำราอาหารไทยอีกหลายเล่มในเวลาต่อมา (อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล, 2561, น. 119-124) ตัวอย่างเช่น แกงเผ็ดในอดีตเป็นแกงที่ดัดแปลงจาก “แกงป่า” ใช้น้ำเปล่าและพริกแกงคั่ว (ไม่มีเครื่องเทศ) ทำแกง ต่อมาเมื่อประเทศไทยมีสัมพันธไมตรีกับชาวอินเดียและอาหรับ ทำให้แม่ครัวชาววังได้ใกล้ชิดกับวัฒนธรรมอาหารของชาวต่างชาติเหล่านี้ โดยเฉพาะการใช้เครื่องเทศนำมาประกอบอาหาร จึงรับวัฒนธรรมอาหารมาด้วย แต่เปลี่ยนให้เข้ากับรสชาติและสิ่งที่คุ้นเคยแทน จนกลายเป็นแกงเผ็ดและได้รับความนิยมสู่ครัวชาวบ้านในเวลาต่อมา (อุตสาหกรรรมพัฒนามูลนิธิ เพื่อสถาบันอาหาร, 2554, น. 6-10)

การเผยแพร่ความรู้อาหารแบบชาววังจึงทำให้อาหารไทยมีการพัฒนาและปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสังคม เช่น ในสมัยรัชกาลที่ 5 เริ่มมี “ร้านข้าวแกง” ซึ่งแต่เดิมมีขายเฉพาะบริเวณใกล้ ๆ วัง ให้ข้าราชการที่ทำงานหลวงรับประทาน เนื่องจาก บ้านอยู่ไกลหากกลับบ้านเพื่อรับประทานอาหารคงกลับมาไม่ทันเวลาราชการ ในช่วงแรกมีจัดขายเป็นสำรับ ต่อมาปรับเปลี่ยนเป็นอาหารจานเดียว โดยมีจุดเด่น คือ ช่วยประหยัดเวลา และเหมาะกับวิถีชีวิตของข้าราชการที่เร่งรีบ ส่วนคนที่ไม่ใช่ข้าราชการก็กลับไปรับประทานอาหารที่บ้าน (สมบัติ พลายน้อย, 2559)

สรุปได้ว่า การถ่ายทอดทอดความรู้อาหารจากชาววังผ่านแกงกะทิแบบชาววัง แสดงความสำคัญของอาหารไทยที่ถ่ายทอดความรู้อาหารชาววัง และแพร่หลายเข้าสู่ครัวชาวบ้าน จนมีการนำมาต่อยอดเป็นตำราหนังสือ นำความรู้อาหารไทยมาเปิดเป็นร้านข้าวแกงสำหรับคนทั่วไป จนทำให้อาหารแบบชาววังแพร่หลายในมุมนักวังและอยู่ในวิถีชีวิตไทยจนถึงปัจจุบัน

### 3.4.3 อุดมการณ์ของแกงกะทิไทย

อาหารไทยสัมพันธ์กับภูมิศาสตร์ภูมิอากาศ โดยเฉพาะแกงกะทิไทยเป็นอาหารที่อยู่ในสำหรับภาคกลาง เนื่องจากภาคเหนือ มีพื้นที่ล้อมด้วยภูเขาและอากาศเย็น จึงไม่เหมาะกับการปลูกมะพร้าว แกงของภาคเหนือจึงไม่นิยมใส่กะทิ เช่น แกงฮังเล แกงโฮะ เป็นต้น นำมารับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก แกงปรุงออกรสชาติไม่จัดจ้าน ออกรสเป็นกลาง มีรสเค็มนำ มีรสเผ็ดเล็กน้อย (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2562)

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ภาคอีสาน) มีสภาพทางภูมิศาสตร์ที่มีความแห้งแล้ง จึงไม่เหมาะกับการปลูกมะพร้าว แกงของชาวอีสานไม่นิยมใส่กะทิ ทำให้อาหารของคนในท้องถิ่นไม่ค่อยอุดมสมบูรณ์ ดังนั้น ภาคอีสานจึงปรับเปลี่ยนการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ โดยนำอาหารในท้องถิ่นนำมาประยุกต์เป็นอาหาร เช่น ปลา นก กบ ฯลฯ เป็นต้น รสชาติอาหารประเภทแกง มีรสจัด เน้นเผ็ด เค็ม และเปรี้ยว รสชาติของแกงในภาคอีสานเป็น (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2558)

ภาคใต้ มีพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเล ในอดีตเคยเป็นศูนย์กลางการค้าของชาวจีนและชาวอาหรับ ทำให้มีการผสมผสานวัฒนธรรมและอิทธิพลจากแกงแบบมุสลิม ซึ่งเป็นแกงที่มีความเข้มข้นและรสเผ็ดจัด หากเทียบกับแกงของภาคกลาง มักมีลักษณะเบากว่า เช่น แกงเขียวหวาน ซึ่งมีรสชาติกลมกล่อม ความเข้มข้นและเผ็ดร้อนมาก เนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ที่ติดชายฝั่งทำให้สภาพอากาศร้อนชื้น มีฝนตกตลอดทั้งปี คนทางภาคใตจึงนิยมรับประทานอาหารที่เผ็ดร้อนและรสจัด เพื่อช่วยให้อาหารย่อยง่ายขึ้น และป้องกันการเจ็บไข้ได้ โดยดับความเผ็ดร้อนรับประทานคู่กับผักสด เรียกว่า “ผักเหนาะ” (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561)

ภาคกลาง เป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์มากที่สุดของไทยเป็นที่ราบลุ่ม มีพื้นที่เหมาะกับการปลูกมะพร้าว ทำให้ภาคกลางนิยมนำกะทินำมาประกอบอาหาร ภาคกลาง เป็นที่ตั้งของเมืองหลวงทำให้อาหารภาคกลางได้รับอิทธิพลจากชาววังและต่างชาติ เพราะภาคกลางเป็นพื้นที่ศูนย์กลางทางการค้าที่สำคัญของไทยตั้งแต่สมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ พื้นที่ของภาคกลางบางส่วนติดกับทะเลเป็นช่องทางส่งออกสินค้าที่สำคัญและเป็นพื้นที่ทางน้ำ เช่น บึง แม่น้ำ ลำคลอง เพื่อเดินทาง และเป็นแหล่งผลิตอาหารสำคัญ และยังเป็นพื้นที่ทางการเกษตรขนาดใหญ่ (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, 2548) โดยเฉพาะการปลูกข้าว คนไทยภาคกลางรับประทานข้าวสวยหรือข้าวเจ้าเป็นหลัก รับประทานอาหารเป็นสำรับในหนึ่งสำรับมีกับข้าวหลากหลาย เช่น น้ำพริก ผักทอด โดยเฉพาะแกงจำเป็นต้องมีในสำรับไทยภาคกลาง เช่น แกงเผ็ด เป็นต้น

แกงกะทิ แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ของคนไทยภาคกลาง กล่าวคือ สมัยก่อนคนไทยทำอาหารแบบเรียบง่าย ปูรสรสชาติยวัตถุดิบท้องถิ่นทั้งพืชผักต่าง ๆ โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ที่ได้จากแหล่งน้ำหรือของที่มีในท้องถิ่น เช่น ไก่ กุ้ง หอย ปู ปลา เป็นต้น รสชาติมีความหลากหลาย เช่น หวาน มัน เค็ม เผ็ด และเปรี้ยว (อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ เพื่อสถาบันอาหาร, 2554, น. 10-12) แกงกะทิสะท้อนให้เห็นว่าประเทศไทยมีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม กล่าวคือ แกงกะทิมีต้นกำเนิดมาจากอินเดีย แต่เดิมเรียกว่า “แกงอย่างเทศ” ซึ่งหมายถึงแกงกะทิที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ ใช้น้ำมันพืชกับน้ำมันเนยเป็นน้ำแกง แกงอย่างเทศ ได้รับการปรับปรุงใหม่เพื่อให้เข้ากับ

รสชาติคนไทยมากขึ้น เนื่องจากคนไทยสมัยก่อนไม่คุ้นกับกลิ่นนม กลิ่นเนย กลิ่นน้ำพืชแบบอินเดีย หรือแขก ที่นำมาประกอบในน้ำแกง จึงเปลี่ยนมาใช้กะทิแทน เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ในปัจจุบัน (จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ และ อนงค์ศรี พวงเพชร, 2542, น. 455-456)

สรุปได้ว่า แกงกะทิเป็นแกงสำคัญของภาคกลาง เพราะสภาพภูมิศาสตร์และภูมิอากาศที่มีความเหมาะสมแก่การเพาะปลูกมะพร้าว การใช้กะทิทำแกง จึงเป็นอัตลักษณ์ของแกงไทยภาคกลาง มีรสชาติกลมกล่อม และมีความหลากหลายอย่างในปัจจุบัน

#### 3.4.4 แกงในสำนวนไทย

สำนวน หมายถึง การเรียงเรียงถ้อยคำ คำพูดหรือโวหาร ให้กลายเป็นถ้อยคำที่แสดงออกมาเป็นข้อความพิเศษ คำหรือข้อความดังกล่าวสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน และอาจมีนัยไม่ตรงตามตัวหรือมีความหมายอื่นแฝงอยู่ขึ้นอยู่กับแต่ละภาษา (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556)

สำนวนเกิดจากหลายสาเหตุ เช่น เกิดจากธรรมชาติ เกิดจากพฤติกรรมของคนในสังคม เกิดจากสิ่งแวดล้อม เกิดจากขนบธรรมเนียมประเพณี ตลอดจนจนถึงเกิดจากเหตุการณ์ในอดีตหรือประวัติศาสตร์ (สง่า กาญจนาคพันธุ์, 2538, น. 1-2) จึงทำให้ สำนวน เป็นเครื่องมือที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยตั้งแต่สมัยโบราณ ขนบธรรมเนียมประเพณีไทย อาหารการกิน ที่อยู่อาศัย การกระทำและการใช้ชีวิตของคนไทย

ผู้เรียนชาวต่างชาติสามารถนำสำนวนไทยมาประยุกต์ใช้ในการเรียนภาษาไทยได้ ถือว่าเป็นการเรียนรู้และเข้าใจวัฒนธรรมไทยได้อย่างลึกซึ้ง เพราะสำนวนไทยนอกจากสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมไทย และภาษาอีกด้วย สอดคล้องกับ (สิริจิตต์ เดชอมรชัย, 2556, น. 165) กล่าวว่า “การสอนเรื่องสำนวนเป็นการสอนวัฒนธรรมในรูปแบบสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ เพราะสำนวนสะท้อนถึงเอกลักษณ์ ความคล้ายและความแตกต่างระหว่างสองวัฒนธรรม” ดังนั้น การสอนเรื่องสำนวนไทยแก่นักศึกษาต่างชาติ สอดแทรกวัฒนธรรมในสำนวน จึงช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทย เข้าใจความหมาย และใช้สำนวนได้ถูกต้องมากยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยศึกษาและรวบรวม สำนวน ที่ปรากฏคำว่า “แกง” จาก พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556) ภาษิต สำนวนไทย 4 ภาค (ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2555) ภาษิต คำพังเพย สำนวนไทย (ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2558) สำนวนไทย (สง่า กาญจนาคพันธุ์, 2538) และสำนวนไทย (กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ, 2545) พบ 7 สำนวน ดังนี้

1. เกลียดตัวกินไข่ เกลียดปลาไหลกินน้ำแกง หมายถึง เกลียดตัวเขาแต่อยากได้ผลประโยชน์ของเขา
2. แก่เกินแกง หมายถึง เอามาใช้เป็นประโยชน์ไม่ได้แล้ว
3. แกงจืดจึงรู้คุณเกลือ หมายถึง เห็นคุณค่าต่อเมื่อขาดสิ่งนั้น
4. ข้าวแดงแกงร้อน หมายถึง บุญคุณ
5. จวกไม่รู้รสแกง หมายถึง มีโอกาสอยู่กับคนดี แต่กลับไม่พัฒนาตัวเอง
6. ได้แกงเหน้าพริก หมายถึง ได้ของใหม่มีกลิ่นของเก่า
7. ไม่รู้จักหม้อข้าวหม้อแกง หมายถึง ไม่รู้จักทำอาหาร

จากการศึกษาวิจัยสรุปได้ว่า สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกงทั้ง 7 สำนวน ไม่ได้เน้นเป็นแกงประเภทใดประเภทหนึ่งโดยเฉพาะ ได้แก่ แกงจืด แกงสมุนไพร แกงคั่ว และแกงเผ็ด แต่เป็นสำนวนที่สื่อถึงแกงโดยภาพรวม

#### 3.4.5 ลักษณะเด่นของแกงกะทิไทยดังไกลทั่วโลก

ลักษณะเด่นของอาหารไทย คือ รสชาติ รูปลักษณ์ กลิ่นและสี คุณภาพของวัตถุดิบ และความหลากหลายของอาหาร (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2562) แกงกะทิไทยมีลักษณะเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จึงสามารถดึงดูดคนทั่วโลก และยอมรับอย่างกว้างขวางทั้งในประเทศและต่างประเทศว่า แกงกะทิไทยเป็นอาหารที่ดีที่สุดในโลก

ลักษณะเด่นของอาหารไทย คือ รสชาติของภาคกลางมี 3 รส ได้แก่ เปรี้ยว หวาน และเค็ม อาหารบางรายการมีรสชาติอื่น ๆ เพิ่มเข้ามา ได้แก่ เผ็ด ขม และมัน ตัวอย่าง รสเปรี้ยวได้จากมะนาว น้ำส้มสายชู มะขามเปียก มะกรูด มะม่วง สับปะรด มะเขือเทศ ตะลิงปลิง ฯลฯ รสหวานได้จากน้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด ผักและผลไม้บางชนิดที่ให้รสหวาน ฯลฯ รสเค็มได้จากน้ำปลา เกลือ กะปิ ฯลฯ รสเผ็ดได้จากพริกขี้หนู พริกขี้พาสด พริกไทย ขิง ข่า ฯลฯ รสขมได้จากมะระ สะเดา เห็ด ฯลฯ (กฤษ เหลือลมัย, 2557, น. 31) และรสมันได้จากน้ำมันจากสัตว์ น้ำมันจากพืช โดยเฉพาะกะทิเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทยที่ให้รสมันทั้งอาหารคาวกับอาหารหวาน

กะทิ เป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทย แสดงให้เห็นสภาพทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทย กล่าวคือ กะทิ ได้มาจากมะพร้าวซึ่งเป็นพืชสำคัญทั้งด้านเศรษฐกิจและวิถีชีวิตของคนไทย นิยมปลูกในพื้นที่ภาคกลาง ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีฝนตกชุก ดินระบายน้ำดี และอากาศร้อนชื้น (สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2561) ความพิเศษของ “กะทิ” คือ ให้ความหอมหวาน และมันให้กับอาหารในสำหรับ และจัดเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทยหลายชนิดได้แก่

อาหารควม เช่น แกงมัสมั่น แกงเผ็ด ต้มยำน้ำข้น ฯลฯ อาหารหวาน เช่น บัวลอย ก๋วยเตี๋ยวชี่ วุ้นกะทิ ฯลฯ และอาหารว่าง เช่น ขนมครก หมูสะเต๊ะ และข้าวตังหน้าตั้ง เป็นต้น

ความสวยงาม พิถีพิถัน การตกแต่งอาหารให้นำรับประทานและดึงดูดสายตา เป็นลักษณะเด่นของอาหารไทยภาคกลาง ซึ่งขึ้นชื่อในด้านความสวยงามและรสชาติอร่อย (ธิดา ธนารักษ์ และ กัญจนีย์ ผลาวงศ์, 2547, น. 106) ตัวอย่างเช่น แกงมัสมั่น ต้องมีน้ำมันลอยหน้าจึงดูชวนรับประทาน (จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ และ อนงค์ศรี พวงเพชร, 2542, น. 455)

อาหารไทยมีกลิ่นหลากหลาย แสดงให้เห็นภูมิปัญญาในการทำอาหารของคนไทย เช่น แกงเผ็ดลักษณะเด่น มีกลิ่นหอมกลิ่นพริก และจากกลิ่นหอมเครื่องเทศที่ได้จากพริกแกงเผ็ด ซึ่งใช้เครื่องเทศและช่วยดับกลิ่นคาวจากเนื้อสัตว์ (มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม, 2555b)

พริกแกง แสดงให้เห็นภูมิปัญญาไทยได้อย่างชัดเจน กล่าวคือ “พริกแกง” มีความคล้ายกัน แสบแยกออกจากกันไม่ได้ สิ่งที่ทำให้พริกแกงต่างกัน คือ อัตราส่วนของวัตถุดิบ และการเปลี่ยนวัตถุดิบบางอย่างในพริกแกง ตัวอย่างเช่น แกงเขียวหวาน ต้องใช้พริกแกงเผ็ดทำแกง แต่พริกแกงเผ็ดมีสีแดงเพราะใช้พริกแห้งเมล็ดใหญ่ ดังนั้นต้องเปลี่ยนพริกแห้งเมล็ดใหญ่เป็นพริกชี้ฟ้ากับพริกชี้หนูเสดสีเขียวแทน เพราะพริกดังกล่าวให้สีเขียวแก่พริกแกงเมื่อนำมาละลายในน้ำแกงก็ออกสีเขียวตามไปด้วย (มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม, 2555a) การรู้จักใช้พริกตลอดจนรู้จักปรับเปลี่ยนวัตถุดิบบางอย่างในการโขลกพริกแกง ให้เหมาะกับแกงแต่ละชนิด จึงถือเป็นภูมิปัญญาอย่างชัดเจน

ความหลากหลายของวิธีการทำอาหารเป็นอีกหนึ่งลักษณะเด่นของอาหารไทย กล่าวคือ อาหารไทยมีรสชาติ สีกลิ่น เกิดจากวิธีการทำอาหารที่หลากหลาย เช่น เผา หุง ต้ม นึ่ง แกง ผัด ทอด ปิ้ง ย่าง เป็นต้น ลักษณะเช่นนี้จึงกลายเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่ปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของผู้บริโภคและปรับเปลี่ยนได้หลายรูปแบบ

คุณภาพของวัตถุดิบ วัตถุดิบที่อยู่ในแกงกะทิไม่เพียงให้รสชาติอร่อยให้กับแกงกะทิเท่านั้น แต่ยังมีสรรพคุณทางยาป้องกันโรค และช่วยให้ร่างกายแข็งแรง และมีราคาไม่แพงหากเทียบกับอาหารของต่างประเทศ

ลักษณะเด่นเช่นนี้จึงทำให้แกงกะทิไทยมีชื่อเสียงและดังไกลระดับโลก ดังที่สำนักข่าว CNN ได้จัดอันดับอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก ซึ่งแกงมัสมั่นได้รับอันดับที่ 1 จาก 50 รายการอาหารทั่วโลก (CNN Travel staff, 2021) เว็บไซต์รีวิวอาหารและการเดินทาง Taste Atlas จัดลำดับอาหารอร่อยที่สุดในโลก อันดับที่ 1 แกงพะแนง อันดับที่ 9 แกงเขียวหวาน อันดับที่ 10 แกงมัสมั่น เป็นต้น (TasteAtlas, 2023)

สรุปได้ว่า แกงกะทิสะท้อนวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทย การผสมผสาน วัตถุดิบหลากหลายเข้าด้วยกันให้ได้รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ดอย่างลงตัว แกงกะทิไทยหอม หวาน และมัน กะทิจึงเทียบกับ เนย ของชาวตะวันตกหรือตะวันออกกลาง กลิ่นและ สีที่เกิดจากภูมิปัญญาไทยในการโขลกพริก แกงกะทิแต่ละรายการจึงมีทั้งน้ำขลุกขลิกตลอดจนน้ำ เยอะ เป็นต้น การผสมผสานเช่นนี้จึงทำให้แกงกะทิมีชื่อเสียงทั่วโลก

### 3.4.6 แกงกะทิ 8 ชนิดในสำหรับไทย

ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลเกี่ยวข้องกับแกงกะทิไทยจาก สารานุกรม วัฒนธรรมไทย ภาคกลาง (จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ และ อนงค์ศรี พวงเพชร, 2542) และพจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556) มีปรากฏแกงกะทิ 8 ชนิด ได้แก่ แกงคั่ว แกงจืด แกงขี้เหล็ก แกงเผ็ด แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงเขียวหวาน และแกงพะแนง ดังนี้

1. **แกงคั่ว** แกงกะทิชนิดนี้ใช้ กะทิเป็นน้ำแกง และใช้พริกแกงคั่ว ไม่ใช่เครื่องเทศ เรียกว่า “แกงคั่ว” เพราะต้อง “คั่ว” พริกแกงกับกะทิให้หอมก่อน จึงใส่เนื้อสัตว์และผักตามไป ใช้พริกแห้ง กับพริกสดเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งส่งผลต่อรูปลักษณ์ของแกง เช่น หากใช้พริกแห้ง น้ำแกงจะออกเป็นสี แดง เรียกว่า “แกงแดง” หรือ “แกงคั่วแดง” แต่หากใช้พริกสดในพริกแกงจะออกเป็นสีขาว ๆ เรียกว่า “แกง ขาว” หรือ “แกงคั่วขาว” โดยทั่วไปมักนิยมแกงคั่วแดง เพราะน้ำแกงดูน่ารับประทานกว่าแกงคั่วขาว

นอกจากพริกดังกล่าวยังมี พริกชี้ฟ้าสด กระเทียม หัวหอม ข่า ตะไคร้ พริกไทย ราก ผักชี ผิวมะกรูด ใบมะกรูด ล้วนเป็นสมุนไพรที่ดีต่อสุขภาพ นิยมใช้เนื้อสัตว์ เช่น ปลาสด ปลาช่อน ปลา กรอบ ปลาย่าง กุ้งสด ไข่แมงดาทะเล หอยแมลงภู่แห้ง เนื้อหมู เป็นต้น ส่วนผักที่นำมาประกอบ เช่น ผักบุ้ง พักเขียว พักทอง ลูกตำลึง หน่อไม้ สับปะรด เป็นต้น แกงคั่วนิยมการปรุงรสด้วยกะปิ เกลือ น้ำตาล น้ำปลา เพื่อให้รสชาติออกรสเค็ม มัน และหวานกลมกล่อม



ภาพประกอบ 2 แกงคั่วหน่อไม้

2. **แกงจืด** เป็นแกงกะทิที่ประเภทแกงคั่ว แกงจืดแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ จืดแห้งกับจืดน้ำ จืดแห้งต้องผัดหัวกะทิกับพริกแกงให้แห้งพร้อม ๆ กันกับเนื้อสัตว์ที่จะนำมาประกอบ บางสูตรนิยมนำเนื้อสัตว์ไปทอดกรอบก่อน จึงมาผัดกับพริกแกงที่แห้ง ส่วนจืดน้ำมีความคล้ายกับจืดแห้ง ต่างกันตรงที่มีการเติมหางกะทิทำให้น้ำแกงมีความขลุกขลิกมากกว่าแบบแห้ง

แกงจืดเป็นแกงที่ไม่มีผัก แต่มีแตงหน้าด้วยใบมะกรูดฉีกหรือหั่นเป็นฝอยกับพริกชี้ฟ้าแดงหั่นชิ้นยาว ๆ และใบผักชีโรยหน้าเพื่อเพิ่มความสวย ส่วนเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบเป็นประเภทสัตว์น้ำหรือสัตว์เนื้ออ่อน เช่น กุ้งนาง ปลาช่อน ปลาทุสดี มีรสชาติอ่อน มีรสเค็มกับหวานเสมอกัน



ภาพประกอบ 3 แกงจืดกุ้ง

3. **แกงซี่เหล็ก** จัดเป็นประเภทแกงคั่ว เรียกว่า “แกงซี่เหล็ก” เพราะใช้ใบหรือดอกซี่เหล็กทำแกง ซี่เหล็กเป็นต้นไม้ชนิดหนึ่ง ใบและดอกมีลักษณะเป็นช่อ ดอกมีสีเหลือง ใบและดอกอ่อนรับประทานได้ แกงซี่เหล็กใช้พริกแกงชนิดเดียวกับแกงคั่ว แต่ต้องเพิ่มกระชายเข้าไปในพริกแกงเพื่อเพิ่มกลิ่น ให้ออกกลิ่นคล้ายกับน้ำยาขมจีน แกงซี่เหล็กใช้เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัวย่าง หมูย่าง ปลาย่าง ปลากกรอบ กุ้งสด เป็นต้น ขึ้นอยู่กับแต่ละสูตร นิยมปรุงแกงซี่เหล็กให้ออกรสเค็มกับหวานเล็กน้อย น้ำแกงจะกลมกล่อมมากขึ้นถ้าเติมน้ำต้มปลา ร้าเล็กน้อยผสมในน้ำแกง สำหรับผู้ที่ไม่ชอบกลิ่นหรือไม่กินปลาร้าจะใช้เนื้อปลาทุสดีแทน



ภาพประกอบ 4 แกงขี้เหล็กหมู

4. **แกงเผ็ด** คือ แกงกะทิเข้าเครื่องแกงสดและเครื่องเทศ ใช้พริกแกงเช่นเดียวกับแกงคั่ว ลักษณะเด่น คือ น้ำแกงเป็นสีแดง เนื่องจากการใช้พริกแห้งหรือพริกบางซ่าง พริกดังกล่าวให้สีแดงเมื่อโขลกพริกแกง เมื่อนำพริกแกงไปละลายในน้ำกะทิ จะทำให้น้ำแกงออกเป็นสีแดง บางที่จึงนิยมเรียกว่า “แกงแดง” อีกหนึ่งลักษณะเด่น คือ แกงเผ็ด สามารถนำผลไม้บางชนิดทำแกงได้ เช่น สับปะรด ฝรั่ง และลิ้นจี่ เป็นต้น ตัวอย่างเช่น แกงเผ็ดเปิดอย่าง เป็นต้น แกงเผ็ดเน้นเนื้อสัตว์ทำแกง เช่น วัว หมู ไก่ เป็ด นก ปลา เป็นต้น ส่วนผักที่เป็นส่วนประกอบ เช่น มะเขืออ่อน หน่อไม้สด พักทอง พักเขียว เป็นต้น และใช้ ใบโหระพา พริกชี้ฟ้าแดงเพื่อลอยหน้า ประุงรส 3 รสหลัก คือ รสเผ็ด รสเค็ม และรสมัน



ภาพประกอบ 5 แกงเผ็ดเปิดอย่าง

5. **แกงมัสมั่น** เป็นแกงกะทิที่จัดอยู่ในประเภทแกงเผ็ด น้ำแกงมีความเข้มข้นของเครื่องเทศ และต้องให้น้ำมันลอยหน้าจึงจะชวนรับประทาน เป็นกับข้าวจานหลักในสำรับไทย ใช้รับประทานกับข้าว ขนมห้าง ข้าวตัง ข้าวเกรียบสังคโปร้จิ้มกินเป็นอาหารว่างได้ แกงมัสมั่น นิยมใช้เนื้อไก่



กับเนื้อวัวเท่านั้น ในแกงใส่หอมหัวใหญ่ มันฝรั่งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บางสูตรใส่ถั่วลิสงคั่วเป็นส่วนประกอบ  
เพิ่ม แกงมัสมั่นปรุงรสเป็น 3 รสหลัก ได้แก่ รสหวาน รสเค็ม และรสเปรี้ยวเล็กน้อย นิยมใบกระวาน ลูก  
กระวาน และอบเชย หักเป็นท่อนเล็กๆ นำมาลอยหน้าแกง



ภาพประกอบ 6 แกงมัสมั่นไก่

6. แกงกะหรี่ เป็นแกงกะทิที่จัดอยู่ในประเภทแกงเผ็ด เรียกว่า “แกงกะหรี่” เพราะใช้  
ผงกะหรี่ทำแกง ผงกะหรี่ทำให้แกงกะหรี่มีสีเหลืองสวย แกงกะหรี่แบบไทยใช้เนื้อสัตว์ทำแกง เช่น เนื้อวัว  
หมู หมูสามชั้น ไก่ กุ้งนาง เป็นต้น ส่วนผักที่นิยม คือ มันฝรั่งหรือมันเทศ ตัดเป็นแท่งสี่เหลี่ยมขนาดลูกเต๋า  
แกงกะหรี่ปรุงรสเค็มอ่อน และให้รสมันมาก เพราะฉะนั้นจึงนิยมกินกับเครื่องเคียงที่เรียกว่า “อจาาด” เพื่อ  
ลดความเลี่ยน “อจาาด” ประกอบด้วย แตงกวาซอย หัวหอมซอย พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย น้ำส้ม น้ำตาล  
ทราย เกลือป่น นำมาปรุงร่วมกันให้ออก 3 รส ได้แก่ เปรี้ยว หวาน และเค็มเล็กน้อย



ภาพประกอบ 7 แกงกะหรี่เนื้อ

7. **แกงเขียวหวาน** เป็นแกงกะทิประเภทแกงเผ็ด น้ำแกงเป็นสีเขียวอ่อน เพราะมาจากการใช้พริกชี้ฟ้าสดสีเขียวกับพริกชี้ฟ้าหนุสดีสีเขียว พริกดังกล่าวให้สีเขียวแก่พริกแกง เมื่อนำพริกแกงไปละลายในน้ำกะทิ น้ำแกงจะออกเป็นสีเขียวอ่อนตาม โดยเหตุที่น้ำแกงออกเป็นสีเขียว ๆ จึงนิยมเรียกว่า “แกงเขียวหวานหรือแกงเขียว” แกงเขียวหวานใช้เนื้อวัว หมู ไก่ ปลาตุ๋น ลูกชิ้นปลาทราย เป็นต้น ส่วนผักที่เป็นส่วนประกอบแกง เช่น มะเขือพวง มะเขืออ่อน พริกอ่อน เป็นต้น และมีการใช้ใบโหระพา ใบมะกรูด ใบกะเพรา นำมาโรยหน้าแกง แกงเขียวหวาน นิยมปรุงรสเค็มตามด้วยหวาน เผ็ด และรสมัน



ภาพประกอบ 8 แกงเขียวหวานไก่

8. **แกงพะเนียง** เป็นแกงกะทิที่ประเภทแกงเผ็ด มีน้ำขลุกขลิก แต่เดิมสันนิษฐานว่าแกงชนิดนี้มีที่มาจากการเล่นไก่ทั้งตัวทำแกง ต่อมาเปลี่ยนมาตัดเป็นชิ้นพอคำเพื่อให้ประหยัดเวลาในการทำ และเข้ากับบริบทสังคมมากขึ้น พริกแกง ที่ใส่จะต้องมีถั่วลิสงคั่วป่นโขลกร่วมไปด้วยกันเพื่อให้แกงออกรสมันและน้ำแกงข้น บางสูตรใส่น้ำมะขามเปียกให้ออกรสเปรี้ยวเล็กน้อย แกงพะเนียง ใช้เนื้อสัตว์เป็นน้ำแกง เช่น เนื้อวัว หมู ไก่ นก เป็นต้น ไม่นิยมใช้ผักเป็นส่วนประกอบแกง แต่มีการใช้พริกชี้ฟ้าสีแดง หั่นแฉลบ ใบมะกรูดฉีก เป็นต้น มาโรยหน้าให้ดูน่ารับประทาน



ภาพประกอบ 9 แกงพะเนียงเนื้อ

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในข้างต้น ผู้วิจัยจะนำข้อมูลไปเป็นแนวทางในการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา



### บทที่ 3

#### การออกแบบและการสร้าง

#### หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ คือ สร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับนักศึกษาชาวกัมพูชา และศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวกัมพูชาในการใช้หนังสือ เพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทย และวิถีชีวิตไทยให้นักศึกษาชาวกัมพูชา ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูล “แกงกะทิในสำหรับไทย”
2. การออกแบบและการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม
3. การกำหนดวิธีการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

#### 1. การวิเคราะห์ข้อมูล “แกงกะทิในสำหรับไทย”

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวข้องกับ “แกงกะทิในสำหรับไทย” หนังสืออ่านเพิ่มเติม การลงภาคสนาม และการสัมภาษณ์อาจารย์ชาวกัมพูชา มีเนื้อหา ดังนี้

##### 1.1 การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง “แกงกะทิในสำหรับไทย”

ผู้วิจัยศึกษาหนังสือ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับแกงกะทิจาก **สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง** พบว่า แกงมี 4 ประเภท ได้แก่ แกงจืด แกงสมุนไพร แกงคั่ว และแกงเผ็ด ดังนั้น แกงกะทิมี 2 ประเภท ได้แก่ แกงคั่ว และแกงเผ็ด ซึ่งผู้วิจัยนำมาประยุกต์ใช้ในการวิจัยครั้งนี้

สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง แบ่งประเภทของแกงกะทิ ประเภทแรก “แกงคั่ว” ได้แก่ แกงคั่ว แกงคั่วส้ม แกงอ่อม แกงซี่เหล็ก แกงจู้ฉี่ และประเภทที่ 2 “แกงเผ็ด” ได้แก่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงแห้ง แกงกะหรี่ และแกงมัสมั่น

หลังจากผู้วิจัยศึกษารายละเอียดเกี่ยวข้องกับแกงกะทิดังกล่าว พบว่า “แกงคั่ว” กับ “แกงคั่วส้ม” เป็นแกงกะทิที่มีลักษณะคล้ายกัน ต่างกันเพียงตรงที่มีรสเปรี้ยวเต็มขึ้นมา รสชาติของแกงคั่วส้มจะเข้มข้นจัดกว่าแกงคั่วธรรมดา จึงจัดว่า “แกงคั่ว” กับ “แกงคั่วส้ม” เป็นแกงชนิดเดียวกัน ส่วน “แกงอ่อม” จากการศึกษาค้นพบว่า เป็นแกงคั่วอีกหนึ่งชนิด ใช้พริกแกงเช่นเดียวกับแกงคั่วธรรมดา แต่ต่างจากแกงคั่วธรรมดาตรงที่ปรุงรสจัดน้อยกว่า ปรุงรสเค็มและหวานให้พอกัน นิยม

แกงด้วยมะระจีนหรือบวบ หากแกงใส่มะระจีน เรียกว่า “แกงอ่อมมะระจีน” หรือ “แกงคั่วมะระจีน” ดังนั้น จึงจัดว่า “แกงอ่อม” กับ “แกงคั่ว” เป็นแกงชนิดเดียวกัน และ “แกงแห้ง” เป็นแกงมีน้ำขลุกขลิกและรสเผ็ดอ่อน ใส่ถั่วลิสงคั่วในพริกแกง มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “พะแนง” ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเปลี่ยนมาเป็น “แกงพะแนง” เพราะเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปมากกว่า “แกงแห้ง” ดังนั้น แกงกะทิ ของการวิจัยครั้งนี้หมายถึง อาหารคาวที่มีส่วนผสมของน้ำ กะทิ เครื่องแกง เครื่องเทศ เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ได้แก่ แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงคั่ว แกงจืด และแกงซี่เหล็ก ซึ่งเป็นแกงกะทิไทยที่สะท้อนวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และภูมิปัญญาของคนไทยที่สืบทอดจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

ผู้วิจัยได้ศึกษาหนังสือและเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับแกงกะทิในสำหรับไทย เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาวัฒนธรรมและวิถีชีวิตจาก **สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ “ตำรับแกงไทย” สภาสตรีแห่งชาติ ในพระบรมราชินูปถัมภ์ และ ตำรา แม่ครัวหัวป่าก์ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์**

ผู้วิจัยได้ศึกษาหนังสือตำราที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทย เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาข้อมูลด้านวัฒนธรรมและวิถีชีวิตทั้งในอดีตและปัจจุบัน ดังนี้ **มรดกภูมิปัญญาสำหรับอาหารไทย 4 ภาค (สุกัญญา สุขฉายา, 2564) อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง (สุวัฒนา เลียบวัน, 2543) วัฒนธรรมในสังคมไทย (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, 2548) อาหารที่หายไป กับข้าวไทย แกงไทย (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559) และ อาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2562)**

## 1.2 หนังสืออ่านเพิ่มเติม

1.2.1 ผู้วิจัยศึกษาความหมายของหนังสืออ่านเพิ่มเติม จาก (จวีวรรณ คุณาภินันท์, 2527) (บันลือ พฤกษ์วัน, 2536) และ (ถวัลย์ มาศจรัส, 2548b) พบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นหนังสือชนิดหนึ่งสำหรับพัฒนาทักษะการอ่านของผู้เรียน เน้นเนื้อหาเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ใช้อ่านได้ทั้งในและนอกชั้นเรียน เพื่อค้นหาคำตอบหรือเพื่อความสนุกสนาน ช่วยสร้างความสนใจในการอ่าน และเป็นเครื่องมือสำหรับหาความรู้เพิ่มเติม และทำให้นักศึกษารักการอ่านเพิ่มมากขึ้น

1.2.2 ผู้วิจัยศึกษาองค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจาก (ถวัลย์ มาศจรัส, 2548a) พบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมจัดทำขึ้นต้องมีองค์ประกอบหลายด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านภาษา และด้านภาพประกอบ ผู้วิจัยสรุปได้ดังนี้

**เนื้อหา** ควรเป็นเรื่องจริงสามารถตรวจสอบได้ ไม่ใช่การแต่งขึ้น ผู้เขียนต้องให้ข้อมูลที่ถูกต้องและสอดคล้องต่อผู้อ่าน

**ภาษา** การเขียนหนังสือต้องใช้ภาษาเขียน การเลือกใช้คำศัพท์ต้องเสมอกัน ควรใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ไม่เกิดความสับสน ภาษามีความสุภาพ กะทัดรัด จับใจความได้ง่าย

**ภาพประกอบ** มีบทบาทสำคัญช่วยให้ผู้อ่านจินตนาการตาม ทำให้เข้าใจเนื้อหาได้รวดเร็วขึ้น ดึงดูดความสนใจ ภาพประกอบตรงกับเนื้อหา และมีคำบรรยายภาพถูกต้องชัดเจน

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องนอกจากเนื้อหา ภาษา และภาพประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมยังอีกพบว่า หน้าปก สารบัญ บทอ่านเสริม คำศัพท์น่ารู้ แบบทดสอบ และบรรณานุกรม ก็เป็นองค์ประกอบสำคัญของหนังสือเช่นกัน

สรุปได้ว่า องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมต้องมี หน้าปก สารบัญ เนื้อหาหลัก บทอ่านเสริม คำศัพท์น่ารู้ แบบทดสอบ และบรรณานุกรม

1.2.3 ผู้วิจัยศึกษาความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับนักศึกษาต่างชาติจาก (Yu, 2560) (Feng, 2562) (ศิริพร เรือนสุวรรณ, 2563) (Peng, 2565) และ (Zhang, 2566) พบความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมในหลายด้าน ดังนี้

**ช่วยพัฒนาทักษะการอ่าน** หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยให้นักศึกษาต่างชาติเพิ่มพูนทักษะการอ่าน เนื้อหาที่หลากหลายและได้เรียนรู้คำศัพท์ใหม่ การทำความเข้าใจเนื้อหาประกอบกับคำศัพท์ในบทอ่านทำให้นักศึกษาอ่านง่าย ช่วยส่งเสริมการอ่านได้เป็นอย่างดี

**เนื้อหาหลากหลายและครอบคลุม** หนังสืออ่านเพิ่มเติมปรากฏเนื้อหาหลากหลาย ครอบคลุมทั้งด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญา สังคม และอื่น ๆ ทำให้นักศึกษาได้รับความรู้ความเข้าใจอย่างกว้างขวางและมีความเข้าใจเรื่องกำลังศึกษาลึกซึ้งยิ่งขึ้น

**เพิ่มพูนความรู้** หนังสืออ่านเพิ่มเติมให้ความรู้ภาษาและวัฒนธรรม ซึ่งเป็นเนื้อหาที่มีสาระให้ความรู้ ช่วยพัฒนาทักษะด้านภาษา เช่น เพิ่มวงศัพท์ให้แก่ผู้เรียน ส่วนวนภาษาเป็นต้น ทำให้ผู้เรียนได้รับความรู้ใหม่ระหว่างอ่านบทอ่าน และความรู้ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทยไปพร้อมกัน

**ภาพประกอบหลากหลาย** หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีภาพประกอบหลากหลาย ทำให้อ่านสนใจในเนื้อหาและเกิดการอยากอ่าน และช่วยให้เข้าใจเนื้อหาได้ง่ายขึ้น

**ส่งเสริมการเรียนรู้ด้วยตนเอง** หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยกระตุ้นนักศึกษาต่างชาติเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านการอ่าน ซึ่งช่วยส่งเสริมให้นักศึกษาพัฒนาทักษะการอ่านมากขึ้น

**เสริมสร้างความมั่นใจ** การอ่านหนังสือเพิ่มเติมช่วยให้นักศึกษามั่นใจมากขึ้นในการใช้ภาษาและประยุกต์ความรู้ที่ได้จากการอ่านนำไปใช้กับการเรียนการสอน

ผู้วิจัยสรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เป็นหนังสือที่มีภาพประกอบเพื่อให้น่าสนใจ มีเนื้อหาเฉพาะในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง มีการจัดลำดับเนื้อหาอย่างเหมาะสม เน้นทักษะการอ่าน สามารถสอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทย และทำให้คนที่อ่านเกิดนิสัยรักการอ่านไปพร้อมกับเนื้อหาที่ให้ความรู้ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรม ซึ่งมีประโยชน์ต่อผู้เรียนชาวต่างชาติ ผู้วิจัยจะนำความรู้ที่ได้จากการศึกษานำไปเป็นแนวทางในการออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ

### 1.3 การลงภาคสนาม

ผู้วิจัยได้ลงภาคสนามเพื่อบันทึกรูปภาพ และสัมภาษณ์เจ้าของกิจการ พ่อครัว แม่ครัว เกี่ยวกับแกงกะทิในสำรับไทย ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทย เพื่อนำมาประกอบการวิเคราะห์ และกำหนดเนื้อหาของบทอ่าน

ตาราง 7 แสดงผลการลงภาคสนาม

ชื่อสถานที่	วันที่	ข้อมูลจากการลงภาคสนาม
อุทยาน ร. 2	3 ธ.ค. 2565	<p>ความหมายของแกง ความแตกต่างระหว่าง คำว่า “แกง” กับ “ต้ม” ขั้นตอนในการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนในการรักษาวัตถุดิบก่อนนำมาประกอบอาหาร กรรมวิธีการทำแกง ความแตกต่างระหว่างสมุนไพร กับ เครื่องเทศ การใช้กะทิที่ถูกต้อง การถนอมอาหาร เคล็ดลับในการทำอาหาร การรับประทานอาหารเป็นสำรับแบบคนไทย และระดับรสชาติของแกงในแต่ละประเภท เช่น แกงส้ม แกงคั่วส้มใส่ระกำ แกงัญจวน แกงเทโพ ฯลฯ</p> 
นิทรรศน์รัตนโกสินทร์	5 ก.ค. 2565	<p>วิถีชีวิตไทยกับอาหารของชาวไทยตั้งแต่สมัยโบราณ สำนับกับข้าวไทยภาคกลาง การรับประทานอาหารเป็นสำรับแบบคนไทย การเปิบข้าวด้วยมือ</p> 

## ตาราง 8 (ต่อ)

ชื่อสถานที่	วันที่	ข้อมูลจากการลงภาคสนาม
มิวเซียมสยาม	7 ก.ค. 2565	<p>อาหารไทยที่มีชื่อเสียงสำหรับชาวต่างชาติ เช่น ส้มตำ แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ต้มยำกุ้ง และอื่น ๆ วิถีชีวิตของคนไทย การมัดถุงแกงที่เป็นเอกลักษณ์ วิวัฒนาการของอาหารไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน</p> 
อุทยานบ้าน อุรุยารมย์	6 พ.ค. 2565	<p>ภูมิปัญญาในการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหาร สำหรับไทย ศิลปะการทำอาหารแบบไทย อาหารคาวและอาหารหวานตำรับชาววัง วัตถุดิบของแกงกะทิ ภูมิปัญญาการทำพริกแกง ฯลฯ</p> 
ร้านอาหาร อื่น ๆ ทั้งใน กรุงเทพฯ ปริมณฑล และ ต่างจังหวัด	ระหว่างเดือน พ.ค. 2565 ถึง ม.ค. 2566	<p>ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากร้านอาหาร เช่น ความแตกต่างของแกงแต่ละประเภท รสชาติของแกง ความโดดเด่นของแกง แกงที่ได้รับความนิยมสำหรับชาวต่างชาติ สาเหตุที่ทำให้แกงไทยมีชื่อเสียง ฯลฯ</p> 
ตลาดสด	ระหว่างเดือน พ.ค. 2565 ถึง ม.ค. 2566	<p>ผู้วิจัยสำรวจตลาดสด เพื่อเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับแกง เช่น ภูมิปัญญาในการทำพริกแกง พริกแกงในท้องตลาด ร้านข้าวแกง ผู้วิจัยสำรวจและบันทึกที่เกี่ยวข้องกับ สมุนไพร เครื่องเทศ พืชผัก เนื้อสัตว์ กะทิ และเครื่องปรุงรส ซึ่งเป็นการศึกษาองค์ประกอบของแกง และอื่น ๆ</p> 



#### 1.4 การสัมภาษณ์อาจารย์ชาวกำพูชา

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลสัมภาษณ์คณาจารย์ทั้งหมด จำนวน 6 ท่าน (การสื่อสารส่วนบุคคล , 10 มกราคม 2566) สรุปรายละเอียดดังนี้ คณาจารย์ต้องการหนังสือและสื่อการเรียนการสอน สำหรับผู้เรียนชาวกำพูชา ซึ่งมีเนื้อหาเป็นปัจจุบัน แปลกใหม่ รูปแบบน่าสนใจ เน้นเนื้อหาเกี่ยวกับ วัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารไทย เพื่อให้ให้นักศึกษามีสนุกสนานและส่งเสริม ความรู้ความเข้าใจวัฒนธรรมไทยมากขึ้น นอกจากนี้ สื่อดังกล่าวควรผ่านการวิจัยอย่างถูกต้องและ เหมาะสมกับระดับของผู้เรียน ทำให้ผู้เรียนสามารถใช้ได้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาทักษะภาษาไทย มากยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยจะนำข้อมูลจากการสัมภาษณ์คณาจารย์เป็นแนวทางในการออกแบบและ สร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำพูชา โดยคำนึงถึง ปัจจัยสำคัญและความต้องการที่คณาจารย์ให้คำแนะนำ

## 2. การออกแบบและการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยนำข้อมูลจากการศึกษาเอกสารและงานวิจัย การลงภาคสนาม และการสัมภาษณ์ นำมาจัดลำดับเนื้อหา และสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียนหนังสืออ่านเพิ่มเติม ดังนี้

### 2.1 การจัดลำดับหัวข้อหนังสืออ่านเพิ่มเติม

จากการวิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลนำมาจัดลำดับหัวข้อของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำพูชา โดยแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

**ด้านความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารไทย** ได้แก่ บทที่ 1 แกงกับสำหรับไทย วัฒนธรรมอาหารไทย

**ด้านวัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตไทยทั้งอดีตและปัจจุบัน**  
**ภูมิปัญญาไทย ประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย** ได้แก่ บทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาล อาหารไทย บทที่ 3 ไม่มี “พริกแกง” ทำแกงกะทิไม่ได้ บทที่ 4 แกงกะทิไทย ครอบใจชาวต่างชาติ บทที่ 6 แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร และบทที่ 7 แกงกะทิในสำหรับไทย กับวิถี ชีวิตปัจจุบัน

**ด้านภาษามีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับสำนวนไทย** ได้แก่ บทที่ 5 สำนวนไทยที่ เกี่ยวข้องกับแกง

จากนั้นจึงลำดับเนื้อหาตามองค์ประกอบของแกงกะทิ ได้แก่ กะทิ พริกแกง เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ โดยจัดลำดับของเนื้อหาจากระดับง่ายไปหายาก จำนวน 7 บท ดังนี้

บทที่ 1 แงกับสำหรับไทย วัฒนธรรมอาหารไทย

บทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย

บทที่ 3 ไม่มี “พริกแกง” ทำแกงกะทิไม่ได้

บทที่ 4 แกงกะทิไทย ครองใจชาวต่างชาติ

บทที่ 5 สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง

บทที่ 6 แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร

บทที่ 7 แกงกะทิในสำหรับไทย กับวิถีชีวิตปัจจุบัน

## 2.2 การกำหนดองค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติม และแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา ผู้วิจัยได้ศึกษารายละเอียด และออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยมีองค์ประกอบในแต่ละบท ดังต่อไปนี้

**2.2.1 ชื่อเรื่อง** ต้องเป็นชื่อที่ชัดเจน เพื่อให้ทราบเรื่องที่กำลังจะอ่านต่อไปเกี่ยวกับอะไร และต้องการนำเสนอประเด็นอะไร นำเสนอชื่อเรื่องพร้อมภาพประกอบเพื่อสื่อถึงเนื้อหาสำคัญของแต่ละบท ซึ่งมีส่วนช่วยให้นักศึกษามีความอยากอ่านหนังสือ และตรงกับจุดประสงค์การเรียนรู้ในแต่ละบทอ่าน

**2.2.2 จุดประสงค์การเรียนรู้ของแต่ละบท** ให้ผู้เรียนทราบถึงเป้าหมายหลักในการเรียนรู้แต่ละบท และเพื่อให้ผู้เรียนรู้ว่าหลังจากที่ได้อ่านบทดังกล่าวผู้เรียนได้รับความรู้ในเรื่องใด

**2.2.3 คำศัพท์น่ารู้** ผู้วิจัยออกแบบให้แต่ละบทต้องมีคำศัพท์น่ารู้ โดยเรียงตามลำดับของบทอ่าน และระบุนิยามของคำตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554 ได้แก่

น. หมายถึง คำนาม

ก. หมายถึง คำกริยา

ว. หมายถึง คำวิเศษณ์

ราชา. หมายถึง คำราชาศัพท์

คำศัพท์น่ารู้ที่ปรากฏในแต่ละบทอ่าน มีคำศัพท์ภาษาไทย ความหมายภาษาไทย และคำแปลเป็นภาษาเขมร เพื่อให้สะดวกในการอ่าน และนักศึกษาจำคำศัพท์ได้รวดเร็วมากขึ้น นักศึกษาชาวกัมพูชาได้เรียนรู้คำศัพท์น่ารู้ทั้งหมดจำนวน 160 คำ

**2.2.4 บทอ่านที่เกี่ยวข้องกับ เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย”** ผู้วิจัยออกแบบให้มีภาพจริง ภาพวาด ภาพการ์ตูน และอินโฟกราฟิก ทั้งนี้เพื่อให้หนังสือมีความทันสมัย น่าอ่าน แปลกใหม่ อ่านแล้วไม่น่าเบื่อ สร้างแรงจูงใจในการอ่าน และเข้าใจเนื้อหาได้ง่าย

**2.2.5 ความรู้เพิ่มเติม** เป็นเนื้อหาสาระเพิ่มเติมจากบทอ่านหลัก ซึ่งเน้นไปที่เนื้อหาอาหารและวิถีชีวิตของคนไทย ได้แก่ การเบิ่ววิถีการปฏิบัติในการรับประทานอาหารของคนไทย กะทิในสำหรับไทย กับวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป พริกแกงกับวิถีชีวิตปัจจุบัน แกงกะทิตายการอาหารยอดนิยมของชาวต่างชาติ แกงกับคำสแลงในบริบทสังคมไทย แกงกะทิไทยสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน และครัวไทย สู่ครัวโลก แกงกะทิไทย สู่ครัวโลก

**2.2.6 แบบทดสอบระหว่างเรียน** ผู้วิจัยได้ออกแบบ แบบทดสอบระหว่างเรียน เพื่อให้ให้นักศึกษาทบทวนความจำ และเป็นการวัดความรู้ ความเข้าใจ โดยข้อเป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 10 ข้อ ผู้วิจัยใช้แนวคิดของ Bloom และคณะ (Bloom และคณะ, 1965) ในการวัด ด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) ซึ่งเป็นพฤติกรรมด้านสมองของผู้เรียนที่เกี่ยวข้องกับปัญญา ความรู้ ความคิด และการแก้ไขปัญหา แบ่งออกเป็น 6 ระดับ ได้แก่ ความรู้ ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้ การวิเคราะห์ และการประเมินค่า ซึ่งผู้วิจัยสร้าง แบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนตามเนื้อหาของบทอ่าน และจุดประสงค์ของการเรียนรู้ในแต่ละบท

**2.2.7 บรรณานุกรม** ระบุแหล่งข้อมูลที่ผู้วิจัยศึกษาค้นคว้านำมาสร้างเป็นบทอ่าน สำหรับผู้ที่สนใจศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม

**2.2.8 เฉลยแบบทดสอบระหว่างเรียน** เป็นการระบุเฉลยแบบทดสอบระหว่างเรียนที่ถูกต้อง เพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถตรวจสอบได้หลังจากอ่านบทอ่านจบ

**2.2.9 แบบทดสอบหลังเรียน** ปรนัย 4 ตัวเลือก ทั้งหมด 40 ข้อ เพื่อวัดความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนเรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” โดยทำการออกแบบทดสอบแบบคู่ขนานกัน และใช้แนวคิดของ Bloom และคณะเช่นเดียวกับแบบทดสอบระหว่างเรียนในการสร้าง

**2.2.10 เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน** เป็นการระบุเฉลยของแบบทดสอบหลังเรียนที่ถูกต้อง เพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถตรวจสอบได้หลังจากทำจบ

**2.2.11 ผู้วิจัยนำบทอ่านเรื่อง “แกงกะทิในสำหรับ”** แบบทดสอบระหว่างเรียน จำนวน 7 บท และแบบทดสอบที่สร้างเสร็จให้อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท เพื่อดูความถูกต้องด้านเนื้อหาและนำกลับมาแก้ไขตามคำแนะนำ

## 2.3 โครงสร้างของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำแพงเพชร ประกอบด้วยเนื้อหาจำนวน 7 บท เนื้อหาในแต่ละบทมีรายละเอียด ดังนี้

ตาราง 9 แสดงโครงสร้างภาพรวมของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

บทที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	บทอ่านเพิ่มเติม
บทที่ 1 แกงกับสำหรับไทย วัฒนธรรมอาหาร ไทย	1. บอกลักษณะของสำหรับไทยได้ 2. อธิบายวัฒนธรรมอาหารไทย ในสำหรับได้ 3. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ ให้รสชาติแก้อาหารไทยได้	A. คนไทยรับประทานอาหารเป็นสำหรับ B. ลักษณะเด่นของอาหารไทยในสำหรับ C. เสน่ห์ของอาหารไทยในสำหรับ	เบป : วิธีการ ปฏิบัติการ รับประทาน ของคนไทย
บทที่ 2 กะทิ: ครอบครัว อาหารไทย	1. อธิบายความสัมพันธ์ของกะทิ กับอาหารไทยได้ 2. อธิบายจุดเด่นของกะทิกับวิถี ชีวิตไทยได้ 3. ใช้สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับ กะทิได้ถูกต้อง	A. กะทิกับสำหรับไทย วิถีชีวิตไทย B. เสน่ห์ของ “กะทิ” ในสำหรับอาหารไทย C. สำนวนที่เกี่ยวข้อง “กะทิ”	กะทิ : ใน สำหรับไทยกับ วิถีชีวิตที่ เปลี่ยนไป
บทที่ 3 ไม่มี “พริกแกง” ทำแกงกะทิไม่ได้	1. อธิบายภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้อง กับพริกแกงได้ 2. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบ ของพริกแกงได้ 3. แยกแยะพริกแกงเผ็ดกับพริก แกงคั่วได้	A. พริกแกงกับสำหรับไทย ภูมิปัญญาไทย B. วัตถุดิบของพริกแกงกับภูมิปัญญาไทย C. พริกแกงกะทิต้นตำรับ: พริกแกงเผ็ดกับ พริกแกงคั่ว	พริกแกง กับ วิถีปัจจุบัน
บทที่ 4 แกงกะทิไทย ครองใจ ชาวต่างชาติ	1. บอกชื่อของแกงกะทิทั้ง 8 รายการได้ 2. อธิบายจุดเด่นของแกงกะทิทั้ง 8 รายการได้ 3. วิเคราะห์วิถีชีวิตไทยจากแกง กะทิทั้ง 8 รายการได้	A. แกงกะทิไทย: ดังไกลระดับโลก B. แกงกะทิไทย ที่สะท้อนให้เห็น วัฒนธรรมและวิถีชีวิต ผ่านมุมมองของ ชาวต่างชาติ ได้แก่ แกงพะแนง แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงกะหรี่ แกงคูฉี แกงคั่ว และแกงซี่เหล็ก	แกงกะทิ รายการ อาหารยอด นิยมของ ต่างชาติ

ตาราง 10 (ต่อ)

บทที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	บทอ่านเพิ่มเติม
บทที่ 5 สำนวนไทยที่ เกี่ยวข้องกับ “แกง”	1. บอกความหมายของสำนวนที่ เกี่ยวข้องกับคำว่า “แกง” ได้ 2. อธิบายที่มาของสำนวนที่เกี่ยวข้อง กับคำว่า “แกง” ได้ 3. ใช้สำนวนที่เกี่ยวข้องกับคำว่า “แกง” ได้ถูกต้อง	A. สำนวนคืออะไร มาจากไหน B. สำนวน “แกง” ที่มาจากอาหารการกิน ได้แก่ “ได้แกงเหน้าพริก” และ “แกงจืดจึง รู้คุณเกลือ” C. สำนวน “แกง” ที่มาจากเครื่องมือเครื่องใช้ ในครัวเรือน ได้แก่ “จวกไม่รู้รสแกง” และ “ไม่ รู้จักหม้อข้าวหม้อแกง” D. สำนวน “แกง” ที่มาจากวัฒนธรรมข้าว ได้แก่ “ข้าวแดงแกงร้อน” E. สำนวน “แกง” ที่มาจากสัตว์ ได้แก่ “เกลียดตัวกินไข่ เกลียดปลาไหลกินน้ำแกง” F. สำนวน “แกง” ที่มาจากธรรมชาติ ได้แก่ “แก่เกินแกง”	สแลง แกงคำสแลง ในบริบท สังคมไทย
บทที่ 6 แกงกะทิ กับ การถ่ายทอด วัฒนธรรมด้าน อาหาร	1. เล่า “การเดินทางของเครื่องเทศ” ได้ 2. อธิบายอาหารไทยกับการ แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารได้ 3. วิเคราะห์ความสำคัญของแกงกะทิ กับการพัฒนาอย่างยั่งยืนได้	A. เส้นทางของเครื่องเทศ สู่แกงกะทิแบบ ไทย B. การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารจาก ต่างชาติสู่แกงไทย	การพัฒนา อย่างยั่งยืน : แกงกะทิไทย สู่การพัฒนา อย่างยั่งยืน
บทที่ 7 แกงกะทิใน สำรับไทย กับวิถีชีวิต ปัจจุบัน	1. เล่าที่มาของร้านข้าวแกงได้ 2. อธิบายวิถีชีวิตกับอาหารการกินที่ เปลี่ยนแปลงได้ 3. วิเคราะห์บทบาทสำรับไทยที่ส่ง อิทธิพลต่อร้านข้าวแกงในปัจจุบันได้	A. บทบาท “ร้านข้าวแกง” กับวิถีชีวิตเร่งรีบ B. จาก “สำรับ” สู่ข้าวราดแกงความ หลากหลายเมนูบนอาหารจานเดียว	ครัวไทย สู่ ครัวโลก : จากแกงกะทิ สู่ครัวโลก

## 2.4. การสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียน และแบบทดสอบหลังเรียน

2.4.1 แบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้แนวคิดของ Bloom และคณะในการสร้างแบบทดสอบ กล่าวคือ เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ทบทวนความจำและวัดความรู้ ความเข้าใจ ของนักศึกษาหลังจากใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม

2.4.2 ผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียนเพื่อวัดความรู้ความเข้าใจ ปรนัย 4 ตัวเลือก หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้เน้นทักษะการอ่าน ผู้วิจัยแบ่งเกณฑ์น้ำหนักความสำคัญด้าน ความรู้ความจำ ความเข้าใจ และการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้ ดังนี้ ด้านความรู้ความจำ คิดเป็นร้อยละ 60 ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 20 และการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้คิดเป็นร้อยละ 20

2.4.2 ผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อวัดความรู้ความเข้าใจ เรื่อง “แกงกะทิใน สำหรับไทย” โดยออกแบบแบบทดสอบเป็นปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ ใช้แนวคิดแบบทดสอบ “แบบคู่ขนาน” เช่นเดียวกับแบบทดสอบระหว่างเรียน ดังนี้ ด้านความรู้ความจำ คิดเป็นร้อยละ 60 ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 20 และการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้คิดเป็นร้อยละ 20

ตาราง 11 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียนคู่ขนานกับแบบทดสอบหลังเรียน

ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน	ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียน
ความรู้ความจำ	ความรู้ความจำ
1. ข้อใดกล่าวถึงสำหรับไทยถูกต้องที่สุด	1. “การรับประทานอาหารเป็นชุดมีทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน” ตรงกับข้อใด
ก. สีเส้นของอาหารแตกต่างกัน	ก. สำหรับไทย
ข. การจับคู่อาหารหลายอย่าง	ข. อาหารจานเดียว
ค. การรับประทานอาหารจานเดียว	ค. การรับประทานอาหารพร้อมกัน
ง. การรับประทานอาหารเป็นชุดมีอาหารคาวหวาน	ง. การรับประทานอาหารคาวกับอาหารหวาน
ความเข้าใจ	ความเข้าใจ
2. แกงกะทิข้อใดมีความเข้มข้นของเครื่องเทศมากที่สุด	2. ข้อใดกล่าวถึง “แกงมัสมั่น แกงกะหรี่” ถูกต้อง
ก. แกงมัสมั่น แกงกะหรี่	ก. มีเนื้อสัตว์มาก
ข. แกงกะหรี่ แกงเผ็ด	ข. มีปริมาณน้ำน้อย
ค. แกงมัสมั่น แกงอู๋ฉี่	ค. เครื่องเทศมี
ง. แกงมัสมั่น แกงคั่ว	ง. มี 3 รสชาติเหมือนกัน
การวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้	การวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้
3. ที่นา อยากรองเบิบข้าว สิ่งแรกที่ต้องทำ ตรงกับข้อใด	3. ข้อใดแสดงให้เห็นสุขอนามัยของคนไทยโบราณ
ก. 	ก. การใช้ช้อนส้อม
ข. 	ข. การล้างมือก่อนรับประทานอาหาร
ค. 	ค. การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก
ง. 	ง. การรับประทานอาหารที่โดยนิ้วมือไม่เปอะเปื้อน

### 3. การกำหนดวิธีการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยกำหนดวิธีการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม 2 ประเด็น ได้แก่ การประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ และการประเมินคุณภาพของเครื่องมือวิจัยโดยนำไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out) มีรายละเอียดดังนี้

#### 3.1. การประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ

หลังจากสร้างเครื่องมือครบทั้ง 7 บท และแบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียนเสร็จสิ้น ผู้วิจัยเสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ นำมาปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ จากนั้นจึงนำเครื่องมือวิจัยที่แก้ไขเสร็จส่งผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน เพื่อตรวจประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ ตามขั้นตอนดังนี้

##### 3.1.1 สร้างแบบประเมินคุณภาพสำหรับผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ด้าน ดังนี้

**ด้านการออกแบบรูปเล่ม** ได้แก่ ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมชัดเจน ภาพประกอบเหมาะสมน่าสนใจช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม รูปภาพถูกต้องชัดเจน และองค์ประกอบของหนังสือครบถ้วน

**ด้านเนื้อหา** ได้แก่ เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ การจัดลำดับเนื้อหาเหมาะสม เนื้อหาถูกต้อง ความยาวของเนื้อหาแต่ละบทเหมาะสม และเนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม

**ด้านภาษา** ได้แก่ ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน และภาษาที่ใช้ชัดเจนเข้าใจง่าย

**ด้านวัดและประเมินผล** ได้แก่ แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน มีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน และข้อสอบชัดเจนครอบคลุมเนื้อหา

**ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ** ได้แก่ ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านให้ผู้เรียนชาวกัมพูชา ให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับแกงกะทิ เพิ่มพูนความรู้เรื่องอาหารไทย สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย และใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

ผู้วิจัยอ้างอิงสูตรตาม รัตนะ บัวสนธ์ (2562, น. 32) ตามแบบประเมินมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ดังนี้

ระดับคะแนน 5 หมายถึง หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพในระดับที่ดีมาก  
 ระดับคะแนน 4 หมายถึง หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพในระดับที่ดี  
 ระดับคะแนน 3 หมายถึง หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพในระดับที่พอใช้  
 ระดับคะแนน 2 หมายถึง หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพในระดับที่น้อย  
 ระดับคะแนน 1 หมายถึง หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพในระดับที่ต้องปรับปรุง

3.1.2 สร้างแบบวิเคราะห์ความเที่ยงเนื้อหา โดยใช้ดัชนีความสอดคล้อง (Index of Congruence: IOC) ของคำถามกับวัตถุประสงค์ให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ โดยอ้างอิงสูตรจากรัตนะ บัณฑิต (2562, น. 64) ในการคำนวณค่าดัชนี ดังนี้

ถ้าแน่ใจว่า ข้อคำถามวัดได้ตรงจุดประสงค์ได้ +1 คะแนน

ถ้าไม่แน่ใจว่า ข้อคำถามวัดได้ตรงจุดประสงค์ได้ 0 คะแนน

ถ้าแน่ใจว่าข้อ คำถามวัดไม่ได้ตรงจุดประสงค์ได้ -1 คะแนน

**ตัวอย่างแบบทดสอบบทที่ 2 “กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย” ดังนี้**

1. มะพร้าวนิยมปลูกในพื้นที่ที่มีอากาศตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)

ก. อากาศร้อน

ข. อากาศชื้นมีฝนตกประจำ

ค. อากาศหนาว

ง. อากาศอบอุ่นค่อนข้างร้อน

2. ข้อใดกล่าวถึง “หัวกะทิ” ไม่ถูกต้อง (ความรู้ความจำ)

ก. ใช้แทนน้ำเปล่า

ข. ใช้เพื่อให้อาหารเข้มข้น

ค. ใช้เพื่อให้อาหารหอมมัน

ง. ใช้ล่อยหน้าอาหารต่าง ๆ

3. ข้อใดกล่าวถึงความสัมพันธ์ของกะทิกับอาหารไทยถูกต้องที่สุด

(ความรู้ความจำ)

ก. กะทิให้ความมันแก่อาหารไทย

ข. กะทิให้ความเข้มข้นแก่อาหารไทย

ค. กะทิใช้แทนน้ำเปล่าในการทำอาหาร

ง. กะทิเป็นองค์ประกอบสำคัญของ

อาหารไทยทั้งอาหารคาว หวาน และอาหารว่าง

4. ข้อใดคือจุดเด่นของกะทิกับสำหรับอาหารไทย (ความรู้ความจำ)

ก. กะทิใช้แทนนมสดได้

ข. กะทิให้ความเข้มข้นสูง

ค. กะทิใช้ล่อยหน้าอาหาร

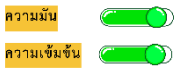
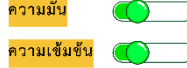


ง. กะทิให้ความหอม หวาน และมัน



5. คำว่า “แตกมัน” ตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)

- ก. การนำกะทิไปเคี้ยว
- ข. การนำพริกแกงไปเคี้ยว
- ค. การนำหัวกะทิเคี้ยวตามด้วยพริกแกง
- ง. การนำพริกแกงไปเคี้ยวตามด้วยกะทิ

6. จากภาพ “หางกะทิ” ตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)

- |    |                                                                                   |    |                                                                                    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|
| ก. |  | ข. |  |
| ค. |  | ง. |  |

7. ข้อใดใช้สำนวน “หัวกะทิ” ถูกต้อง (ความเข้าใจ)

- ก. ในห้องเรียนของเรามีแต่คนเก่งทั้งนั้น
  - ข. หนังสือนี้เก่ามากแล้วคงใช้ประโยชน์ไม่ได้
  - ค. หากมีโอกาสได้เรียนรู้ต้องรู้จักเก็บความรู้เอาไว้
  - ง. ทุกคนต้องรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อม
8. บุคคลในข้อใดมีพฤติกรรมตรงกับสำนวน “มะพร้าวทึนทึก” (ความเข้าใจ)
- ก. ฟาร์ม ชอบแกล้งเพื่อนจนเพื่อนไม่อยากคบด้วย
  - ข. สุภี ไม่ส่งบ้านเพราะชอบเก็บไว้วันถัดไปจนลืมนิท
  - ค. ธานี ไม่ช่วยทำงานกลุ่มมักถูกเพื่อน ๆ ว่าทำตัวไร้ประโยชน์
  - ง. บุญธา เป็นคนแรกที่ครูคัดเลือกให้เป็นหัวหน้าห้องเพราะเรียนเก่ง

9. หากอยากรับประทานมะพร้าวที่มีน้ำกับเนื้อควรเลือกมะพร้าวตรงกับข้อใด (การนำไปใช้)

- ก. มะพร้าวแก่
- ข. มะพร้าวกะทิ
- ค. มะพร้าวทึนทึก
- ง. มะพร้าวเนื้ออ่อน

10. กรรณิกา อยากทำแกงเขียวหวานให้มีความหอม หวาน และมัน

แบบธรรมชาติควรเลือกกะทิตรงกับข้อใด (การนำไปใช้)

- ก. กะทิล่อง
- ข. กะทิอัมพวา
- ค. กะทิกันสด
- ง. กะทิสำเร็จรูป

### 3.2 การประเมินคุณภาพโดยนำไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out)

3.2.1 ผู้วิจัยตั้งระดับคุณภาพแบบทดสอบ ระดับผลการเรียน โดยอ้างอิงสูตรจาก มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (2552, น. 65-69) ดังนี้

ผลคะแนนร้อยละ 80-100 หมายถึง ดีมาก

ผลคะแนนร้อยละ 70-79 หมายถึง ดี

ผลคะแนนร้อยละ 60-69 หมายถึง ปานกลาง

ผลคะแนนร้อยละ 50-59 หมายถึง ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำ

ผลคะแนนร้อยละ 0-49 หมายถึง ต่ำกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำ

3.2.2 สร้างแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติม เพื่อประเมินหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา หลังใช้หนังสือเสร็จสิ้น แบ่งเป็น 5 ด้าน ดังนี้

**ด้านการออกแบบรูปเล่ม** ได้แก่ ภาพประกอบเหมาะสมน่าสนใจช่วยให้เข้าใจ เนื้อหามากขึ้น ขนาดของหนังสือเหมาะสม การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม และการใช้ภาพจริง ภาพวาด ภาพการ์ตูน และอินโฟกราฟิก เพื่อนำมาประกอบข้อความเหมาะสม ดึงดูดความสนใจ

**ด้านเนื้อหา** ได้แก่ เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหากระตุ้นให้ผู้เรียนอยากอ่าน ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม ลำดับของเนื้อหาเหมาะสม และเนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม

**ด้านภาษา** ได้แก่ ภาษาที่ใช้ชัดเจนน่าอ่านเข้าใจง่าย ใช้ภาษาเหมาะสมกับความสามารถของผู้เรียน และบทอ่านอธิบายเรื่องได้ชัดเจน ต่อเนื่องกัน

**ด้านวัดและประเมินผล** ได้แก่ แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน มีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน และข้อสอบชัดเจนครอบคลุมเนื้อหา

**ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ** ได้แก่ ช่วยส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย ให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา และความพึงพอใจในการอ่านหนังสือเล่มนี้

ผู้วิจัยใช้มาตราการแบ่งช่วง (Interval Scale) 5 ระดับ ความพึงพอใจ ประกอบด้วย

ระดับ	5 หมายถึง	พอใจมากที่สุด
ระดับ	4 หมายถึง	พอใจมาก
ระดับ	3 หมายถึง	พอใจปานกลาง
ระดับ	2 หมายถึง	พอใจน้อย
ระดับ	1 หมายถึง	พอใจน้อยที่สุด

### 3.2.3 ผู้วิจัยกำหนดขั้นตอนและการเก็บข้อมูลกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) ดังนี้

1. ผู้วิจัยบอกวัตถุประสงค์การทดลอง วิธีการทดลอง และประโยชน์ที่จะได้รับให้นักศึกษาทราบ
2. ผู้วิจัยชี้แจงจริยธรรมในมนุษย์ เช่น เข้าร่วมการทดลองไม่ส่งผลกระทบต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา กรณีรู้สึกไม่สบายระหว่างการทดลองต้องแจ้งให้ผู้วิจัยทราบทันที เป็นต้น
3. ผู้วิจัยชี้แจงลำดับขั้นตอนในการอ่าน ได้แก่ ศึกษาวัตถุประสงค์การเรียนรู้ก่อน เริ่มอ่านบทอ่าน ศึกษาบทอ่าน คำศัพท์น่ารู้ และบทอ่านเสริม ทำแบบฝึกหัดจำนวน 10 ข้อ หลังจากนั้นนักศึกษาอ่านแต่ละบทจบ
4. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบ และเปิดโอกาสให้สอบถามความรู้เสริมจากการอ่าน
5. ผู้วิจัยสัมภาษณ์นักศึกษาทุกครั้งหลังจากอ่านแต่ละบท เช่น ความยากง่าย ความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมที่นักศึกษาได้รับจากการอ่าน เพื่อนำเนื้อหาที่นักศึกษาให้คำแนะนำนำมาปรับปรุงแก้ไข
6. หลังจากทดลองทั้งหมด 7 บทเสร็จสิ้น จากนั้นทำแบบทดสอบหลังเรียนจำนวน 40 ข้อ เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจหลังจากการใช้หนังสือ จากนั้นให้นักศึกษาทำแบบประเมินความพึงพอใจหลังการใช้หนังสือ

จากการอธิบายสรุปได้ว่า การออกแบบและสร้างเครื่องมือของผู้วิจัยครั้งนี้ผ่านการศึกษาและวางแผนการสร้างอย่างเป็นระบบ และดำเนินการตามขั้นตอนการวิจัยเริ่มจากการศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับแก๊งกะทิในสำหรับไทย การศึกษาหนังสืออ่านเพิ่ม การลงภาคสนาม และการสัมภาษณ์อาจารย์ชาวกำพูชา

จากนั้นนำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการออกแบบสร้างเครื่องมือผ่านขั้นตอนการจัดลำดับหัวข้อ การกำหนดองค์ประกอบของหนังสือและแบบทดสอบ โครงสร้างของหนังสือ และการสร้างแบบทดสอบทั้ง 2 ชุด หลังจากนั้นเสนอเครื่องมือที่สร้างเสร็จเสนออาจารย์ที่ปรึกษาช่วยตรวจสอบความถูกต้องและนำมาปรับปรุงแก้ไขก่อนนำเครื่องมือไปหาหาคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ

เฉพาะด้าน 3 ด้าน ซึ่งมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ได้แก่ ด้านการวัดประเมินผลและสื่อ ด้านเนื้อหาภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ และด้านภาษาเขมร จากนั้นจึงนำเครื่องมือนำมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ ก่อนนำเครื่องมือไปทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อหาประสิทธิภาพและข้อบกพร่องของเครื่องมือก่อนนำไปทดลองใช้จริงกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ซึ่งปรากฏใน บทที่ 4 การวิเคราะห์คุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่ม



## บทที่ 4

### การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพและประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

การวิจัยครั้งนี้ได้ดำเนินการหาคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา และให้ผู้เรียนประเมินแบบสอบถามความพึงพอใจหลังจากอ่านหนังสือ เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อหนังสือเล่มนี้ จากนั้นจึงนำข้อมูลรายงานผลมาวิเคราะห์ ดังนี้

4.1 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญและจากกลุ่มทดลอง (Try-Out)

4.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

#### 1. การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญและจากกลุ่มทดลอง (Try-Out)

ผู้วิจัยนำแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ แบบประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมและแบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้ (IOC) ส่งผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และรองศาสตราจารย์ Samphos Hem เพื่อประเมินคุณภาพของเครื่องมือ ดังนี้

##### 1.1 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม จากคะแนนของผู้เชี่ยวชาญ โดยใช้เกณฑ์ตาม รัตนะ บัวสนธ์ (2562, น. 32)

ระดับ 5 หมายถึง	คุณภาพในระดับที่ดีมาก
ระดับ 4 หมายถึง	คุณภาพในระดับที่ดี
ระดับ 3 หมายถึง	คุณภาพในระดับที่พอใช้
ระดับ 2 หมายถึง	คุณภาพในระดับที่น้อย
ระดับ 1 หมายถึง	คุณภาพในระดับที่ต้องปรับปรุง

ตาราง 12 คะแนนประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

รายการประเมิน	คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ			ค่าเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
	1	2	3		
<b>1. ด้านการออกแบบรูปเล่ม</b>					
1.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมชัดเจน	4	5	5	4.67	ดีมาก
1.2 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	4	3	5	4.00	ดี
1.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม	5	4	5	4.67	ดีมาก
1.4 รูปภาพถูกต้อง ชัดเจน	5	2	5	4.00	ดี
1.5 องค์ประกอบของหนังสือครบถ้วน	4	5	5	4.67	ดีมาก
<b>ค่าเฉลี่ยด้านการออกแบบรูปเล่ม</b>				<b>4.4</b>	<b>ดี</b>
<b>2. ด้านเนื้อหา</b>					
2.1 เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	4	4	5	4.33	ดี
2.2 การจัดลำดับเนื้อหาเหมาะสม	4	4	5	4.33	ดี
2.3 เนื้อหาถูกต้อง	4	4	5	4.33	ดี
2.4 ความยาวของเนื้อหาแต่ละบทเหมาะสม	4	4	5	4.33	ดี
2.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม	5	4	5	4.67	ดีมาก
<b>ค่าเฉลี่ยด้านเนื้อหา</b>				<b>4.4</b>	<b>ดี</b>
<b>3. ด้านภาษา</b>					
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน เข้าใจง่าย	4	3	4	3.67	ดี
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	5	3	5	4.33	ดี
3.3 ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย	4	5	5	4.67	ดีมาก
3.4 ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย	4	5	5	4.67	ดีมาก
<b>ค่าเฉลี่ยด้านภาษา</b>				<b>4.33</b>	<b>ดี</b>
<b>4. ด้านวัดและประเมินผล</b>					
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน	4	4	5	4.33	ดี
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	4	4	5	4.33	ดี
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	5	3	4	4.00	ดี
<b>ค่าเฉลี่ยด้านวัดและประเมินผล</b>				<b>4.22</b>	<b>ดี</b>

ตาราง 13 (ต่อ)

รายการประเมิน	คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ			ค่าเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ	
	1	2	3			
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>						
5.1 ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านให้ผู้เรียนชาวกัมพูชา	5	4	5	4.67	ดีมาก	
5.2 ให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับแกงกะทิ	5	4	5	4.67	ดีมาก	
5.3 เพิ่มพูนความรู้เรื่องอาหารไทย	5	4	5	4.67	ดีมาก	
5.4 สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย	5	4	5	4.67	ดีมาก	
5.5 ใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา	5	4	5	4.67	ดีมาก	
<b>ค่าเฉลี่ยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>				4.67	ดีมาก	
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>		4.45	3.91	4.91	4.42	ดี

จากตารางแสดงว่า คะแนนการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้เชี่ยวชาญ ทั้ง 3 ท่าน มีค่าเฉลี่ย 4.42 แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชาคุณภาพอยู่ในระดับดี แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยมีคุณภาพ สามารถนำไปใช้ได้

จากการประเมินคุณภาพ พบว่า ด้านการออกแบบรูปเล่ม มีค่าเฉลี่ย 4.4 ด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.4 ด้านภาษามีค่าเฉลี่ย 4.33 ด้านวัดและประเมินผลมีค่าเฉลี่ย 4.22 และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ย 4.67

**ด้านการออกแบบรูปเล่ม** มีค่าเฉลี่ย 4.40 อยู่ในระดับคุณภาพดี เมื่อพิจารณาหัวข้อย่อยสามารถแบ่งคุณภาพได้ 2 ระดับ ได้แก่ ระดับคุณภาพดีและดีมาก ระดับคุณภาพดีมาก มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากัน คือ 4.67 ได้แก่ ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมชัดเจน การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม และองค์ประกอบของหนังสือครบถ้วน ระดับคุณภาพดีมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 4.00 ได้แก่ ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น และรูปภาพถูกต้อง ชัดเจน

แสดงให้เห็นว่า การออกแบบรูปเล่มหนังสืออ่านของผู้วิจัยครั้งนี้มีคุณภาพอยู่ในระดับดี ขนาดตัวอักษรของหนังสือมีความชัดเจน ขนาดมีความเป็นมาตรฐาน ส่งผลให้นักศึกษา

สามารถอ่านเนื้อหาได้สะดวก การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม มีความสมดุลมีระเบียบทำให้หนังสือน่าอ่าน องค์ประกอบของหนังสือครบถ้วน เช่น หน้าปก บทอ่านหลัก บทอ่านเสริม คำศัพท์น่ารู้ และแบบทดสอบทำให้หนังสือมีความสมบูรณ์ อย่างไรก็ตาม ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ปรับปรุงรูปภาพประกอบยังมีบางภาพที่เข้าใจยากสำหรับนักศึกษา

**ด้านเนื้อหา** มีค่าเฉลี่ย 4.40 อยู่ในระดับคุณภาพดี เมื่อพิจารณาหัวข้อย่อยสามารถแบ่งคุณภาพได้ 2 ระดับ ได้แก่ ระดับคุณภาพดีและดีมาก ระดับคุณภาพดีมากมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.67 ได้แก่ เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม และระดับคุณภาพดีมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 ได้แก่ เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ การจัดลำดับเนื้อหาเหมาะสม เนื้อหาถูกต้อง ความยาวของเนื้อหาแต่ละบทเหมาะสม

แสดงให้เห็นว่า เนื้อหาในหนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยมีคุณภาพอยู่ในระดับดี ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มมีเนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม ช่วยเพิ่มพูนวงศัพท์ภาษาไทย เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย และวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่สะท้อนให้เห็นผ่านแง่มุมในสำหรับไทย โดยเนื้อหามีความถูกต้องตรวจสอบได้ เนื้อหาของหนังสือมีการจัดลำดับที่เหมาะสม

**ด้านภาษา** มีค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับคุณภาพดี เมื่อพิจารณาหัวข้อย่อยสามารถแบ่งคุณภาพได้ 2 ระดับ ได้แก่ ระดับคุณภาพดีและดีมาก ระดับคุณภาพดีมาก มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.67 ได้แก่ การเพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย การได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย และระดับคุณภาพดีได้แก่ ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 และภาษาที่ใช้ชัดเจน เข้าใจง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.67

ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยช่วยส่งเสริมผู้เรียนชาวกำแพงเพชรได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในหนังสือมีคำศัพท์ใหม่หลายด้านเช่น วัฒนธรรม วิถีชีวิต เครื่องเทศ และอื่น ๆ และมีคำแปลในภาษาเขมรทำให้นักศึกษาสามารถนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้ นอกจากนี้ หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยช่วยเพิ่มพูนความรู้เรื่องสำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแก่ง สำนวนในหนังสือทำให้นักศึกษาเข้าใจที่มา ความหมาย วิถีชีวิตที่ปรากฏผ่านสำนวน และวิธีการใช้ เพื่อต่อยอดใช้การสื่อสารดียิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม ผู้เชี่ยวชาญให้ข้อเสนอแนะว่า ยังมีการใช้คำและประโยคที่ทำให้นักศึกษาสับสนได้ จึงต้องปรับปรุงเพื่อให้มีความชัดเจนยิ่งขึ้น

**ด้านวัดและประเมินผล** มีค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับคุณภาพดี เมื่อพิจารณาหัวข้อย่อยมีค่าอยู่ในระดับคุณภาพดี ได้แก่ แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน มีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 และข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา มีเฉลี่ย 4.00



ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า การวัดและประเมินผลของหนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยมีคุณภาพ แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหา จะทำให้ผู้เรียนสามารถใช้ความรู้ความจำ ความเข้าใจ ที่ได้จากการอ่าน มาตอบแบบทดสอบ และนักศึกษาจะทำแบบทดสอบได้ด้วยความสามารถของตนเอง แบบทดสอบชัดเจนและครอบคลุมเนื้อหา ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญแนะนำต้องปรับปรุงบางข้อให้สมบูรณ์มากขึ้น เพื่อให้ นักศึกษาสามารถตอบคำถามได้ตรงตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

**ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ** มีค่าเฉลี่ย 4.67 ระดับคุณภาพดีมาก เมื่อพิจารณาหัวข้อย่อยมีค่าเฉลี่ยเท่ากันทุกข้อ 4.67 ได้แก่ ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านให้ผู้เรียนชาวกัมพูชา ให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับแกงกะทิ เพิ่มพูนความรู้เรื่องอาหารไทย สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย และใช้เป็นสื่อการเรียนรู้อาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยออกแบบและใช้ภาษาที่อ่านเข้าใจได้ง่าย เข้ากับระดับของผู้เรียนช่วยพัฒนาทักษะการอ่านให้นักศึกษาชาวกัมพูชา เนื้อหาเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารไทยที่สะท้อนให้เห็นผ่านแกงกะทิในสำหรับไทย ทำให้ผู้เรียนได้เพิ่มพูนความรู้ด้านวิถีชีวิตไทย ภูมิปัญญาไทย เพิ่มพูนวงศัพท์ใหม่ และสำนวนไทย ซึ่งเป็นเนื้อหาที่น่าสนใจเป็นประโยชน์สำหรับผู้เรียน และสามารถเป็นสื่อการเรียนการสอนภาษาไทยด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชาได้ มีภาพประกอบทำให้น่าอ่าน ไม่น่าเบื่อจึงช่วยให้ผู้เรียนสร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทยได้เพิ่มมากขึ้น

สรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยผ่านการประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน มีค่าเฉลี่ย 4.42 แสดงให้เห็นว่า หนังสือมีคุณภาพอยู่ในระดับดี สามารถนำไปใช้ได้จริง ผลจากการประเมินทั้ง 5 ด้าน พบว่า ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีคะแนนประเมินคุณภาพสูงสุดคือ 4.67 หนังสือช่วยพัฒนาทักษะการอ่านของผู้เรียนชาวกัมพูชาอย่างมีประสิทธิภาพ เนื้อหาเกี่ยวกับแกงกะทิในสำหรับไทย ช่วยให้ผู้เรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยด้านอาหาร ซึ่งจะช่วยสนับสนุนความรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ

ผู้วิจัยนำผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมรายงานอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทปรึกษาหารือ และปรับปรุงเครื่องมือตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน โดยนำมาสรุปประเด็นแก้ไขและจัดหมวดหมู่การแก้ไขแบ่งไว้เป็น 3 ด้าน ได้แก่ **ด้านการใช้ภาษา** ประกอบด้วย การตัดคำที่ไม่จำเป็น การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน การปรับรูปแบบประโยคใหม่ให้เข้าใจง่ายขึ้น และการตรวจสอบคำแปลภาษาเขมร **ด้านความถูกต้องของเนื้อหา** ประกอบด้วย การเพิ่มข้อมูลใหม่ การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วนเพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น และ

การปรับคำถาม/เฉลยของแบบทดสอบเพื่อให้เข้าใจง่ายขึ้นและถูกต้อง **ด้านอื่น ๆ** ประกอบด้วย การเปลี่ยนภาพประกอบใหม่ จากนั้นผู้วิจัยจึงปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ โดยแบ่งตามองค์ประกอบของเครื่องมือดังนี้

1. **บทอ่านหลัก** ผู้วิจัยปรับปรุง **ด้านการใช้ภาษา** ได้แก่ การตัดคำที่ไม่จำเป็น การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน และการปรับรูปแบบประโยคใหม่ให้เข้าใจง่ายขึ้น และ**ด้านความถูกต้องของเนื้อหา** ได้แก่ การเพิ่มข้อมูลใหม่ การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วนเพื่อให้ข้อมูลเก่าสุด การตัดข้อมูลที่ไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของบทอ่าน และ**ด้านอื่น ๆ** ได้แก่ การเปลี่ยนภาพประกอบ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

### 1.1 ด้านการใช้ภาษา

#### 1.1.1 การตัดคำที่ไม่จำเป็น ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

#### “คนไทยรับประทานอาหารเป็นสำหรับ”

“สำหรับ” หมายถึง ภาชนะชนิดหนึ่งสำหรับใส่ถ้วยชามที่ใส่ทั้งอาหารคาวหรืออาหารหวานจัดเป็นชุด หรือ หมายถึง การรับประทานอาหารเป็นชุดของคนไทย กล่าวคือ ในอดีตอาหารมื้อหลักของคนไทย ไม่ใช่อาหารจานเดียว แต่เป็นการรับประทานอาหารเป็นชุดที่เรียกว่า “สำหรับ” ซึ่งในหนึ่งสำรับมีกับข้าวหลายอย่างวางรวมกัน มีรสชาติและสีสันท่างกัน และต้องจับคู่รสชาติอาหารในสำรับให้เข้ากัน

#### “กะทิกับสำหรับไทย วิธีชีวิตไทย”

มะพร้าว เป็นพืชสำคัญทั้งด้านเศรษฐกิจและ**วิถีชีวิต**ของคนไทย มะพร้าวสามารถใช้ประโยชน์ได้แทบทุกส่วน มะพร้าวนิยมปลูกในพื้นที่ภาคใต้ ภาคตะวันออก และภาคกลาง เช่น จังหวัด ชลบุรี สมุทรสงคราม สมุทรปราการ และเพชรบุรี เป็นต้น เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มี**ฝนตกชุก** ดินระบายน้ำดี และอากาศร้อนชื้น

“กะทิ” ได้มาจากผลมะพร้าวเนื้อแก่ นำมา**ขูดเนื้อ**และ**คั้นเอาน้ำ** สามารถจำแนกความ**เข้มข้น**ขึ้นอยู่กับรอบที่คั้นครั้งนี้ ครั้งที่ 1 กะทิที่ได้จากการคั้นครั้งนี้มี

ภาพประกอบ 10 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การตัดคำที่ไม่จำเป็น)

### 1.1.2 การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบทตาม ตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

#### “เสน่ห์ของอาหารไทยในสำรับ”

เสน่ห์ของอาหารไทยในสำรับประกอบด้วย 3 อร่อย ได้แก่ อร่อยรส อร่อยตา และอร่อยถูกใจ

อร่อยรส คือ มีรสชาติดี กลมกล่อม ถูกปากผู้บริโภค

อร่อยตา คือ ต้องพิถีพิถัน จัดจาน/สำรับสวยงาม ดึงดูดสายตา

อร่อยถูกใจ คือ เมื่อรับประทานแล้วรสชาติอร่อยถูกใจ คนในครอบครัวมีความพึงพอใจกับอาหารที่บริโภค ส่งผลทำให้ครอบครัวเข้มแข็ง และมีความสุข

อย่างไรก็ดี เมื่อสังคมมีการพัฒนาเข้าสู่ยุคปัจจุบัน ส่งผลให้วิถีชีวิตและอาหารการกินเปลี่ยนไป จากในอดีตคนไทยรับประทานอาหารพร้อมกันเป็นสำรับ เปลี่ยนมาเป็นอาหารจานเดียวหรือรับประทานอาหารนอกบ้านแทน เนื่องจาก วิถีชีวิตที่เร่งรีบ ผสมกับความต้องการความสะดวกสบาย โดยเฉพาะชาวเมือง เพราะทุกคนต้องทำงานไม่มีเวลาทำอาหารหรือทำอาหารไม่เป็น เป็นต้น ดังนั้น “ร้านข้าวแกง” จึงเป็นทางเลือกที่**ตอบโจทย์** เพราะสะดวกรวดเร็ว และประหยัดเวลา

ภาพประกอบ 11 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท)

### 1.1.3 เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน ตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

อาหารในสำหรับไทยมีหลายประเภททั้งแบบไม่มีน้ำ เช่น ผัด ทอด ย่าง ฯลฯ และแบบมีน้ำ เช่น ต้ม แกง ฯลฯ ดังนั้น การเปิบข้าวจึงจำเป็นต้องใช้ทักษะ เช่น ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร การใช้นิ้วทั้งสามขยุ้มอาหารพอดีคำ นิ้วมือไม่เปราะ **เปลี่ยนน้ำแกง** รวมถึงท่าทางการรับประทานอาหารที่เรียบร้อย ต่อมาในสมัย**พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว** ประเทศไทยจึงมีการปรับเปลี่ยนใช้อุปกรณ์แบบตะวันตก บนโต๊ะอาหารมาจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 1 : แผนที่เดินเรือของ  
วาสโก ดา กามา

ที่มาภาพ : <https://www.britannica.com/biography/Vasco-da-Gama>

ชาวโปรตุเกส โดยมีเป้าหมายเพื่อนำเครื่องเทศจากอินเดีย ซึ่งเป็นแหล่งผลิตเครื่องเทศ เข้าสู่ตลาดของ**ชาวตะวันตก** เพราะเครื่องเทศในยุคนั้นเป็นสินค้าสำคัญ มีราคาสูง และมีประโยชน์ในหลายด้าน เช่น ใช้ในการบำบัดโรคต่าง ๆ **ใช้สารสกัด**ทำเป็นยา ใช้ถนอมอาหาร ใช้เพื่อเป็นเครื่องปรุงรสอาหาร เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ทำให้ประเทศต่าง ๆ มีความต้องการไว้เพื่อ**ผูกขาด**ทางการค้า ต่อมาการค้าขายเครื่องเทศในยุคนั้นจึงส่งผลต่อวิถีชีวิตและอาหารการกินในหลายประเทศ อาทิ

ภาพประกอบ 12 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน)

### 1.1.4 การปรับรูปแบบประโยคใหม่ให้เข้าใจง่ายขึ้น ตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

“กะทิ” ได้มาจากผลมะพร้าวเนื้อแก่ นำมาขูดเนื้อและคั้นเอาน้ำ สามารถ  
 จำแนกความเข้มข้นขึ้นอยู่กับรอบที่คั้นดังนี้ ครั้งที่ 1 กะทิที่ได้จากการคั้นครั้งนี้มี  
 ความมันและความเข้มข้นมากจึงเรียกว่า “หัวกะทิ” นิยมนำมาประกอบอาหารที่  
ต้องการความเข้มข้นมากหรือสำหรับลอยหน้าขนมหรือแกงเพื่อเพิ่มความหอมมัน  
และการคั้นครั้งที่ 2-3 มักเพิ่มน้ำ กะทิที่ได้จากการคั้นครั้งนี้จึงมีระดับความมันและ  
 ความเข้มข้นลดน้อยลงจึงเรียกว่า “หางกะทิ” นิยมนำมาประกอบอาหารที่ไม่  
 ต้องการความเข้มข้นมากหรือใช้แทนน้ำเปล่าเพื่อประกอบอาหาร

สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมอีกด้วย

“พริกแกง” แต่ละชนิดมีวัตถุดิบที่คล้ายกัน สิ่งที่ทำให้พริกแกงต่างกันคือ  
อัตราส่วนของวัตถุดิบ และการเปลี่ยนวัตถุดิบบางอย่างในพริกแกง ซึ่งส่งผลให้พริก  
แกงมีลักษณะที่แตกต่างกัน ตัวอย่างเช่น แกงเขียวหวาน  
 ต้องใช้พริกแกงเผ็ดทำแกง แต่พริกแกงเผ็ดมีสีแดงเพราะ  
 ใช้พริกแห้งเมล็ดใหญ่ ดังนั้นต้องเปลี่ยนพริกแห้งเมล็ดใหญ่  
 เป็นพริกชี้ฟ้ากับพริกชี้หนูสดสีเขียวแทน เพราะพริกดัง



ภาพประกอบ 13 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การปรับรูปแบบประโยคให้เข้าใจง่ายขึ้น)

## 1.2 ด้านความถูกต้องของเนื้อหา

### 1.2.1 การเพิ่มข้อมูลใหม่ ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

แกงเผ็ด สะท้อนให้เห็นสังคมไทยเป็นสังคมพหุวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมของคนไทยเชื้อสายจีน ตัวอย่างเช่น แกงเผ็ดเปิดอย่าง คนไทยเชื้อสายจีนมักใช้เปิดอย่างในการเซ่นไหว้เทศกาลสำคัญ เช่น ตรุษจีน สารทจีน เป็นต้น เนื่องด้วยของที่นำมาเช่น ไห้วมีจำนวนมาก จึงทำให้รับประทานไม่หมด โดยเฉพาะเปิดอย่าง คนไทยเชื้อสายจีนจึงนำเปิดอย่างที่เหลือนำมาทำแกงเผ็ด และตัดรสเลียนจากกะทิกับเนื้อเปิดซึ่งมีน้ำมัน โดยใช้ผักและผลไม้รสเปรี้ยวที่มีตามฤดูกาล เช่น ลิ้นจี่ มะเขือเทศ สับปะรด เป็นต้น แสดงให้เห็นวิถีชีวิตของคนไทยที่รู้จักรับประทานพืชผักและผลไม้ตามฤดูกาล และช่วยประหยัดต้นทุนในการทำอาหาร เพราะราคาไม่แพง

ตั้งของเมืองหลวง วัฒนธรรมอาหารชาววังจึงได้รับการแพร่หลายไปสู่หมู่ชุมชนชาวบ้าน เพราะแต่เดิมวิชาปลายจวักถือเป็นวิชาที่ต้องเรียนรู้จากสตรีในวัง อาหารชาววัง



จึงเป็นอาหารที่ประณีตสวยงาม และพิถีพิถัน ดังนั้น เมื่อสตรีชาววังเรียนรู้วิชาต่าง ๆ จบ และกลับไปเป็นชาวบ้านธรรมดาจึงกลับมาพร้อมวิชาความรู้ต่าง ๆ ที่ได้เรียนรู้ในวัง โดยเฉพาะวิธีการทำอาหารแบบชาววัง ทำให้เป็นที่แพร่หลายสู่ครัวชาวบ้าน ตัวอย่างเช่น แกงเผ็ดแบบดั้งเดิมเป็นแกงแบบชาววัง เพราะแกงเผ็ด

เป็นแกงที่ดัดแปลงจาก “แกงป่า” ใช้น้ำเปล่าและพริกแกงสด (ไม่มีเครื่องเทศ) ทำแกง ต่อมาชาวอินเดียและอาหรับที่เข้ามาสร้างสัมพันธไมตรีในสยามทำให้แม่ครัวชาววัง ได้ใกล้ชิดและคุ้นเคยกับชาวต่างชาติเหล่านี้ จึงรับวัฒนธรรม

ภาพประกอบ 14 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่)

ดังนี้

## 1.2.2 การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วนเพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น ตามตัวอย่างการแก้ไข

ท้องถิ่นแตกต่างกันได้เช่นกัน ตัวอย่างเช่น คนไทยภาคใต้นิยมรับประทานอาหารรสเผ็ดจัด เพราะมีพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเลจึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารทะเล รสเผ็ดจัดช่วยดับกลิ่นคาวจากอาหารทะเลได้ นอกจากนี้ รสเผ็ดช่วยให้ร่างกายอบอุ่น ป้องกัน **ความชื้น** ในร่างกาย ช่วยไม่ให้ป่วยได้ง่าย จากสภาพภูมิศาสตร์ที่ติดชายฝั่งทะเลซึ่งมีฝนตกเป็นประจำ ดังนั้น แกงของภาคใต้อาจมีรสเผ็ดจัด เนื่องจากพริกแกงมักนิยมปรุงรสออกเผ็ดจัด คนไทยภาคใต้อาจรับประทานพร้อมกับผักเพื่อช่วยลดความเผ็ด ดังนั้นพริกแกง ไม่เพียงเป็นวัตถุดิบหลักและสำคัญในแกงกะทิเท่านั้น แต่ยังแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของคนไทยที่มีความสัมพันธ์กับธรรมชาติและรู้จักใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้

ต่อมาวิถีชีวิตและวัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลง ประกอบกับการเข้ามาของชาวต่างชาติ เช่น จีน ส่งผลให้คนไทยรู้จักรับประทานเนื้อหมู รู้จักใช้น้ำมันหมูในการนำมาทอดหรือประกอบอาหารชนิดอื่น ๆ และรู้จักใช้กระทะและตะหลิวในการทำอาหารเป็นต้น โดยเฉพาะชาวอินเดียทำให้คนไทยรู้จักใช้เครื่องเทศในการประกอบอาหาร และรับประทานเนื้อสัตว์อื่น เช่น เนื้อแกะหรือเนื้อวัว เป็นต้น สัตว์ดังกล่าวเป็นสัตว์ใหญ่ เมื่อนำมาประกอบอาหารมักมีกลิ่นคาว คนไทยจึงนำสัตว์ดังกล่าวมาทำแกงและใช้ “พริกแกง” เพื่อช่วยดับกลิ่นคาวจากเนื้อสัตว์ เช่น แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงเผ็ด



ภาพประกอบ 15 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วน เพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น)

### 1.3 ด้านอื่น ๆ การเปลี่ยนภาพประกอบ ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้



ภาพประกอบ 16 ตัวอย่างการแก้ไขด้านอื่น ๆ (การเปลี่ยนภาพประกอบ)



2. คำศัพท์นำรัฐผู้วิจัยปรับปรุง ด้านการใช้ภาษา ได้แก่ การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน และการตรวจสอบคำแปลภาษาเขมร ดังตัวอย่างต่อไปนี้

### 2.1 ด้านการใช้ภาษา

#### 2.1.1 การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

คำศัพท์ภาษาไทย	ความหมาย	คำศัพท์ภาษาเขมร
แฝง (ก.)	หลบ แอบ ซ่อน	บหลប់
อุปมา (น.)	สิ่งหรือข้อความที่ยกมาเปรียบ	ขบข
ตัก (ก.)	<u>เอาสิ่งของขึ้นจากที่เดิม เช่น ตักแกง</u>	ผู้ส
ปี (น.)	เครื่องดนตรีประเภทเครื่องเป่า มีลิ้น ทรงยาวเป่าบังคับ เสียงสูงต่ำ	สรูญู
สำนัก (ก.)	รู้จักขาบซึ่ง เช่น สำนักถึงบุญคุณของพ่อแม่ ครูบาอาจารย์	สำนัก
โรงสีข้าว (น.)	สถานที่สีข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารด้วยเครื่องจักร	โรงสี
ชนชั้นสูง (น.)	<u>ผู้คนที่มีความฐานะ</u>	ส่มเตเตเน็ ยสสุยยาสยาส:อุส
ตัวเงินตัวทอง (น.)	สัตว์เลื้อยคลานชนิดหนึ่ง ภาษาปากเรียกว่า "เหี้ย"	สตุตุตุตุ
สร้างสรรค์ (ว.)	มีลักษณะริเริ่มในทางดี เช่น ความคิดสร้างสรรค์	ญูญูญู

ภาพประกอบ 17 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท)

### 2.1.2 เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

คำศัพท์ภาษาไทย	ความหมาย	คำศัพท์ภาษาเขมร
ภาชนะ (น.)	<u>เครื่องใช้จำพวก ถ้วย โถ จาน ชาม หม้อ เป็นต้น สำหรับใส่สิ่งของทั้งน้ำน้อย น้ำมากและไม่มีน้ำ</u>	ภาณิส:
อาหารคาว (น.)	ใช้เรียกกับข้าวว่า ของคาว, รับประทานคู่กับขนมเรียกว่า ของหวาน	มูบชญาบ
เครื่องจิ้ม (น.)	อาหารสำหรับจุ่ม เช่น จิ้มน้ำพริก	จิกหลุก/จิกไกร์
แมลง (น.)	ในบทหมายถึง สัตว์เล็ก ๆ นำมาทำอาหารได้เช่น จิ้งหรีด ตั๊ก ฯลฯ	สตุณฺธิต ยกษกฺเฐมูบตาส
พิธีกรรม (น.)	<u>แบบแผนต่าง ๆ ที่ปฏิบัติในทางศาสนา เช่น การบูชา</u>	ถิติ สัมเฒ่าเฒ่าเถิติธิธิธิธิธิธิธิธิ
แกงเลียง (น.)	แกงน้ำเปล่าปรุงรสเค็มพอดีและมีผักในท้องถิ่นเป็นส่วนผสมหลัก	สมฺมสมฺมุก
ผสมผสาน (น.)	รวมกันเข้ากันอย่างใดอย่างหนึ่ง	กามฺมชบตฺตูล

ภาพประกอบ 18 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน)

### 2.1.3 การตรวจสอบคำแปลภาษาเขมร ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

ข้าวแดง (น.)	เมล็ดข้าวที่มีเปลือกสีแดง	หลุกฺทฺบช
<u>ตีความ (ก.)</u>	ให้ความหมายหรืออธิบาย	<u>ชกฺทฺรช</u>
จิ้ม (ก.)	จุ่ม เช่น จิ้มน้ำพริก	ไพลุก
แมลง (น.)	ในบทหมายถึง สัตว์เล็ก ๆ นำมาทำอาหารได้เช่น จิ้งหรีด ตั๊ก ฯลฯ	สตุณฺธิต ยกษกฺเฐมูบตาส
<u>พิธีกรรม (น.)</u>	<u>แบบแผนต่าง ๆ ที่ปฏิบัติในทางศาสนา เช่น การบูชา</u>	<u>ถิติ สัมเฒ่าเฒ่าเถิติธิธิธิธิธิธิธิธิ</u>
แกงเลียง (น.)	แกงน้ำเปล่าปรุงรสเค็มพอดีและมีผักในท้องถิ่นเป็นส่วนผสมหลัก	สมฺมสมฺมุก

ภาพประกอบ 19 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การตรวจสอบคำแปลภาษาเขมร)

3. บทอ่านเสริม ผู้วิจัยปรับปรุง **ด้านการใช้ภาษา** ได้แก่ การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท เพิ่มคำเพื่อให้ความหมายชัดเจน การปรับรูปแบบประโยคใหม่ให้เข้าใจง่ายขึ้น **ด้านความถูกต้องของเนื้อหา** ได้แก่ การเพิ่มข้อมูลใหม่ การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วนเพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น ดังตัวอย่างต่อไปนี้

### 3.1 ด้านการใช้ภาษา

#### 3.1.1 การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

สมัยก่อนแม่ครัวไทยมักนำมะพร้าวแถมมาชุดกับเครื่องชุดมะพร้าวที่เรียกว่า **“กระต่ายชุดมะพร้าว”** ซึ่งเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในห้องครัวที่มีแทบทุกบ้าน กะทิจึงสดใหม่และทำได้ง่าย คั้นเสร็จต้องนำกะทิไปประกอบอาหารทันที เพราะ **“กะทิกันสด”** เก็บไว้ไม่ได้นาน **บูดเสีย** ได้ง่ายจึงยากในการนำมาประกอบอาหาร นอกจากนี้การคั้นกะทิสดต้องใช้เวลา อย่างไรก็ตามเทคโนโลยีในปัจจุบันมีการพัฒนาจึงทำให้น้ำ



**แกงกะทิไทยมีความหลากหลาย** : ทั้งในด้านรสชาติ สีกลิ่น และลักษณะของแกงทั้งแบบปริมาณน้ำเยอะหรือน้ำขลุกขลิก ลักษณะเช่นนี้จึงกลายเป็นเอกลักษณ์ของแกงกะทิที่สามารถปรับเปลี่ยนได้หลายรูปแบบ

เนย (น.)	ชี้	เฉพาะทาง (ว.)	ฉกเสก/ช้เกาะ/ตีเสก
เทคนิค (น.)	คลี่/ช้เตุเสก		



ภาพประกอบ 20 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำให้ถูกกับบริบท)

### 3.1.2 เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

**กับวิธีปัจจุบัน**

วิธีการโคลงพริกแกงแบบดั้งเดิมถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่ง กล่าวคือ แต่เดิมในห้องครัวไทยจะต้องมี “ครกหิน” กับ “สากหิน” สำหรับไว้ใช้งานต่าง ๆ โดยเฉพาะใช้โคลงพริกแกง เพราะครกหินจะทำให้พริกแกงมีเนื้อสัมผัสดี ละเอียดเนียน เครื่องเทศที่ใส่ลงโคลงจะหอมกว่า เพราะครกหินจะทำให้น้ำมันหอมระเหยในเครื่องเทศค่อย ๆ แยกตัวและจะไม่ทำให้เครื่องเทศชนิดใดโดดเด่นกว่าชนิดอื่น นอกจากนี้ ยังสามารถปรับเปลี่ยนรสตามใจชอบได้ จัดเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งที่สืบทอดกันมา อันแสดงให้เห็นฝีมือและความสามารถของแม่ครัวไทยที่รู้จักใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน

**3** “แกง” หรือ “ฆ่าแกง” หมายถึง ทำให้เสียชีวิต หรือ ภาษาพูด หมายถึง ทำให้ตาย มีที่มาจาก คนสมัยโบราณเมื่อหาอาหารได้ เช่น พืชผัก ก็ต้องนำมาทำให้สุก หรือเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ กุ้ง หมู ก็จำเป็นต้องฆ่าก่อนนำมาทำแกง ดังนั้น เมื่อนำคำว่า “แกง” มาใช้พูดในชีวิตประจำวัน จึงมีความหมายเดียวกับคำว่า “ฆ่า” ตัวอย่างเช่น : อย่าฆ่าแกงกันเลย อีรพงค์ บาปเปล่า ๆ !

ภาพประกอบ 21 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน)

### 3.2 ด้านความถูกต้องของเนื้อหา

#### 3.2.1 การเพิ่มข้อมูลใหม่ ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

แกงกะทิสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทย และมีรสชาติเป็นที่ถูกใจจากชาวต่างชาติ เป็นผลมาจากปัจจัยดังนี้



**กะทิ** : กะทิให้ความมัน นัว(กลมกล่อม) หอม จึงเปรียบได้กับ เนย  
ของชาวตะวันตกหรือตะวันออกกลาง จึงทำให้ กะทิ มีความเป็นสากล

อาหารในสำหรับไทยมีหลายประเภททั้งแบบไม่มีน้ำ เช่น ผัด ทอด ย่าง ฯลฯ และแบบมีน้ำ เช่น ต้ม แกง ฯลฯ ดังนั้น การเปิบข้าวจึงจำเป็นต้องใช้ทักษะ เช่น ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร การใช้นิ้วทั้งสามขยำอาหารพอดีคำ นีวมือไม่เปราะ **เปื้อนน้ำแกง** รวมถึงท่าทางการรับประทานอาหารที่เรียบร้อย **ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว** ประเทศไทยจึงมีการปรับเปลี่ยนใช้อุปกรณ์แบบตะวันตก บนโต๊ะอาหารมาจนถึงปัจจุบัน

ภาพประกอบ 22 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่)

ดังนี้

### 3.2.2 การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วนเพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น ตามตัวอย่างการแก้ไข

สดใหม่และทำได้ง่าย คั้นเสร็จต้องนำกะทิไปประกอบอาหารทันที เพราะ “กะทิกั้นสด” เก็บไว้ไม่ได้นาน บูดเสียได้ง่าย จึงยากในการนำมาประกอบอาหาร นอกจากนี้ การคั้นกะทิสดต้องใช้เวลา อย่างไรก็ตามเทคโนโลยีในปัจจุบันมีการพัฒนาจึงทำให้น้ำกะทิเก็บรักษาได้นานมากขึ้น ในรูปของ สำเร็จรูป หรือ กล่องบรรจุภัณฑ์ เป็นการอำนวยความสะดวกและประหยัดเวลาในการทำอาหารมากขึ้น แต่จะไม่หอมอร่อยเท่ากะทิสด



สืบทอดกันมา อันแสดงให้เห็นฝีมือ และความสามารถของแม่ครัวไทยที่รู้จักใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน ได้อย่างชำนาญในการทำอาหาร อย่างไรก็ตามเนื่องด้วย วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ผนวกกับการไหลลนพริกแกงแบบดั้งเดมนั้นต้องใช้เวลาและความชำนาญ เพราะหากไม่ชำนาญพอก็จะทำให้พริกแกงที่ไหลออกมาใช้ทำแกงไม่อร่อย ดังนั้น คนไทยปัจจุบันจึงหันมาใช้พริกแกงสำเร็จรูปหรือพริกแกงที่หาซื้อได้โดยทั่วไปในท้องตลาดแทน เพราะช่วยประหยัดเวลาและลดต้นทุนได้มากขึ้น



ภาพประกอบ 23 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การเพิ่มข้อมูลใหม่บางส่วนเพื่อให้ข้อมูลเก่าดีขึ้น)

## 1.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้

ผู้วิจัยประเมินความสอดคล้องการเรียนรู้จากคะแนนของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน (Index of Congruence: IOC) จากนั้นนำคะแนนมาหาค่าเฉลี่ย โดยอ้างอิงสูตรจาก รัตนะ บัวสนธิ (2562, น. 64-68) ในการคำนวณค่าดัชนี ดังนี้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ	IOC	แทน	ค่าดัชนีความสอดคล้องของคำถามกับวัตถุประสงค์
	$\Sigma$	แทน	คะแนนรวม
	R	แทน	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ โดยที่
		ถ้าเห็นด้วย	มีค่า = 1.00 คะแนน
		ถ้าไม่แน่ใจ	มีค่า = 0.00 คะแนน
		ถ้าไม่เห็นด้วย	มีค่า = -1.00 คะแนน
	N	แทน	จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

โดยกำหนดค่าดัชนี IOC ดังนี้

IOC มีค่า 0.5-1.00 หมายถึง ใช้ได้

IOC มีค่าต่ำกว่า 0.5 หมายถึง ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น

ตาราง 14 คะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบระหว่างเรียนกับจุดประสงค์การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

บทที่	ข้อที่	คะแนนประเมินความสอดคล้องจาก ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน			ค่า IOC	แปลผล
		1	2	3		
1	1	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	-1	1	0	0	ปรับปรุง
	4	1	0	1	0.67	ใช้ได้
	5	1	1	1	1	ใช้ได้
	6	1	1	0	0.67	ใช้ได้
	7	-1	0	-1	0	ปรับปรุง
	8	1	1	1	1	ใช้ได้
	9	1	1	0	0.67	ใช้ได้
	10	1	1	1	1	ใช้ได้
<b>ค่าเฉลี่ยรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 1</b>					<b>0.67</b>	<b>ใช้ได้</b>
2	1	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	1	1	1	1	ใช้ได้
	4	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	5	1	1	0	0.67	ใช้ได้
	6	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	7	1	1	1	1	ใช้ได้
	8	1	1	1	1	ใช้ได้
	9	1	1	1	1	ใช้ได้
	10	0	1	0	0.33	ปรับปรุง
<b>ค่าเฉลี่ยรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 2</b>					<b>0.77</b>	<b>ใช้ได้</b>



ตาราง 15 (ต่อ)

บทที่	ข้อที่	คะแนนประเมินความสอดคล้องจาก			ค่า IOC	แปลผล
		ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				
		1	2	3		
3	1	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	1	1	1	1	ใช้ได้
	4	1	1	1	1	ใช้ได้
	5	1	0	1	0.67	ใช้ได้
	6	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	7	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	8	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	9	1	1	0	0.67	ใช้ได้
	10	1	0	1	0.67	ใช้ได้
<b>ค่าเฉลี่ยรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 3</b>					<b>0.67</b>	<b>ใช้ได้</b>
4	1	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	4	1	1	1	1	ใช้ได้
	5	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	6	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	7	1	1	1	1	ใช้ได้
	8	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	9	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	10	0	1	1	0.67	ใช้ได้
<b>ค่าเฉลี่ยรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 4</b>					<b>0.70</b>	<b>ใช้ได้</b>

ตาราง 16 (ต่อ)

บทที่	ข้อที่	คะแนนประเมินความสอดคล้องจาก			ค่า IOC	แปลผล
		ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				
		1	2	3		
5	1	1	1	1	1	ใช้ได้
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	1	1	1	1	ใช้ได้
	4	1	1	1	1	ใช้ได้
	5	1	1	1	1	ใช้ได้
	6	1	1	0	0.67	ใช้ได้
	7	1	1	1	1	ใช้ได้
	8	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	9	1	1	1	1	ใช้ได้
	10	0	1	1	0.67	ใช้ได้
<b>ค่าเฉลี่ยรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 5</b>					<b>0.90</b>	<b>ใช้ได้</b>
6	1	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	1	1	1	1	ใช้ได้
	4	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	5	1	1	1	1	ใช้ได้
	6	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	7	1	1	1	1	ใช้ได้
	8	1	1	1	1	ใช้ได้
	9	1	1	1	1	ใช้ได้
	10	1	1	1	1	ใช้ได้
<b>ค่าเฉลี่ยรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 6</b>					<b>0.87</b>	<b>ใช้ได้</b>

ตาราง 17 (ต่อ)

บทที่	ข้อที่	คะแนนประเมินความสอดคล้องจาก			ค่า IOC	แปลผล
		ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				
		1	2	3		
7	1	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	1	1	1	1	ใช้ได้
	4	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	5	1	1	1	1	ใช้ได้
	6	1	1	1	1	ใช้ได้
	7	1	1	1	1	ใช้ได้
	8	1	1	1	1	ใช้ได้
	9	1	1	1	1	ใช้ได้
	10	1	1	1	1	ใช้ได้
ค่าเฉลี่ยรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 7					0.93	ใช้ได้
ค่าเฉลี่ยรวม					0.79	ใช้ได้

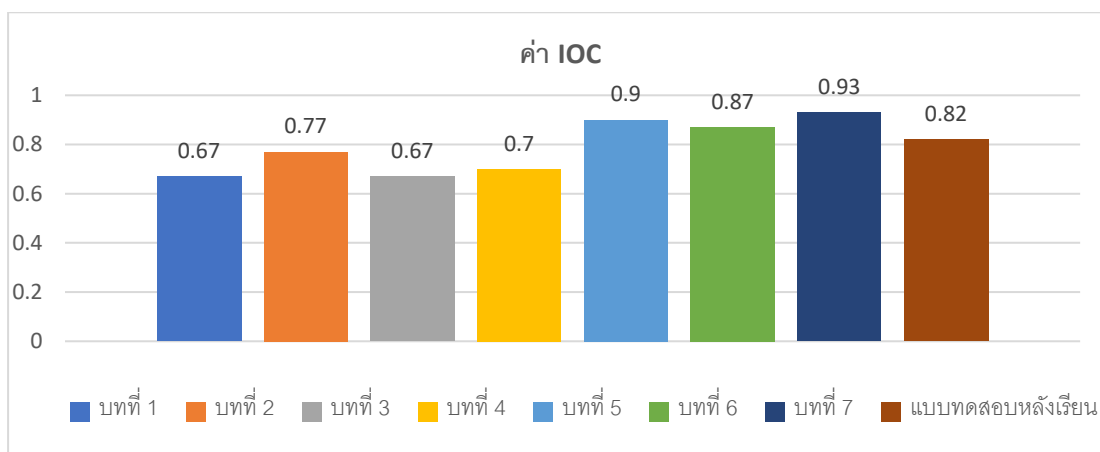
ตาราง 18 คะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบหลังเรียนกับจุดประสงค์การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

แบบทดสอบ หลังเรียน	ข้อที่	คะแนนประเมินความสอดคล้องจาก			ค่า IOC	แปลผล
		ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				
		1	2	3		
	1	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	2	1	1	1	1	ใช้ได้
	3	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	4	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	5	1	0	0	0.33	ปรับปรุง
	6	1	1	1	1	ใช้ได้
	7	1	1	1	1	ใช้ได้
	8	0	1	0	0.33	ปรับปรุง
	9	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	10	1	1	1	1	ใช้ได้
	11	-1	1	0	0	ปรับปรุง
	12	1	1	1	1	ใช้ได้
	13	1	1	1	1	ใช้ได้
	14	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	15	1	1	1	1	ใช้ได้
	16	1	1	1	1	ใช้ได้
	17	1	1	1	1	ใช้ได้
	18	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	19	-1	1	1	0.33	ปรับปรุง
	20	1	1	1	1	ใช้ได้

ตาราง 19 (ต่อ)

แบบทดสอบ หลังเรียน	ข้อที่	คะแนนประเมินความสอดคล้องจาก			ค่า IOC	แปลผล
		ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน				
		1	2	3		
	21	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	22	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	23	1	1	0	0.67	ใช้ได้
	24	1	1	1	1	ใช้ได้
	25	1	1	1	1	ใช้ได้
	26	1	1	1	1	ใช้ได้
	27	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	28	1	1	1	1	ใช้ได้
	29	1	1	1	1	ใช้ได้
	30	1	1	1	1	ใช้ได้
	31	1	1	1	1	ใช้ได้
	32	1	1	1	1	ใช้ได้
	33	1	1	1	1	ใช้ได้
	34	1	1	1	1	ใช้ได้
	35	1	1	1	1	ใช้ได้
	36	1	1	1	1	ใช้ได้
	37	0	1	1	0.67	ใช้ได้
	38	1	1	1	1	ใช้ได้
	39	1	1	1	1	ใช้ได้
	40	1	1	1	1	ใช้ได้
ค่าเฉลี่ยรวมของแบบทดสอบหลังเรียน					0.82	ใช้ได้

จากตารางค่าเฉลี่ยของแบบทดสอบระหว่างเรียน 0.79 ค่าเฉลี่ยรวมของแบบทดสอบหลังเรียน 0.82 แสดงให้เห็นว่าแบบทดสอบระหว่างเรียนกับแบบทดสอบหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ใช้ได้



### ภาพประกอบ 24 ค่า IOC ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

จากภาพประกอบ 10 แสดงให้เห็นว่า แบบทดสอบระหว่างเรียนที่ค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ บทที่ 7 ค่าเฉลี่ย 0.93 รองลงมา คือ บทที่ 5 มีค่าเฉลี่ย 0.90 บทที่ 6 มีค่าเฉลี่ย 0.87 บทที่ 2 มีค่าเฉลี่ย 0.77 บทที่ 4 มีค่าเฉลี่ย 0.70 และบทที่ 1 กับ บทที่ 3 มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 0.67 ส่วนแบบทดสอบหลังเรียนมีค่าเฉลี่ย 0.82 ซึ่งผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ อยู่ในเกณฑ์ใช้ได้ กล่าวคือ เมื่อค่าดัชนีความสอดคล้องของคำถามกับวัตถุประสงค์ (IOC) มีค่า 0.5-1.00 หมายถึง แบบทดสอบอยู่ในเกณฑ์ที่ใช้ได้ แสดงให้เห็นว่าทั้งแบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียนความสอดคล้องของคำถามกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ แต่ผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำว่ามีบางคำถามยังไม่ชัดเจน คำตอบยังไม่ชัดเจน ทำให้ผู้ตอบสับสน จึงต้องปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

1. **แบบทดสอบ** ผู้วิจัยปรับปรุง **ด้านการใช้ภาษา** ได้แก่ เพิ่มคำเพื่อให้ความหมายชัดเจน **ด้านความถูกต้องของเนื้อหา** ได้แก่ การปรับคำถาม/เฉลยของแบบทดสอบเพื่อให้เข้าใจง่ายขึ้นและถูกต้อง และ**ด้านอื่น ๆ** ได้แก่ การเปลี่ยนภาพประกอบ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

## 1.1 ด้านการใช้ภาษา

### 1.1.1 เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน ตามตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

<p>3. <u>ข้อใดกล่าวถึงความสัมพันธ์ของกะทิกับอาหารไทยถูกต้องที่สุด (ความรู้ความจำ)</u></p> <p>ก. กะทิให้ความมันแก่อาหารไทย          ข. กะทิให้ความเข้มข้นแก่อาหารไทย          ค. กะทิใช้แทนน้ำเปล่าในการทำอาหาร          ง. กะทิเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารไทยทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง</p>	<p>8. บุคคลในข้อใดมีพฤติกรรมตรงกับสำนวน “มะพร้าวทึนทึก” (ความเข้าใจ)</p> <p>ก. ฟาร์ม ชอบแกล้งเพื่อนจนเพื่อนไม่อยากจะคบด้วย          ข. สุกี ไม่ส่งบ้านเพราะชอบเก็บไว้วันถัดไปจนลืมสนิท          ค. ธานี ไม่ช่วยทำงานกลุ่มมักถูกเพื่อน ๆ ว่าทำตัวไร้ประโยชน์          ง. บุญธา เป็นคนแรกที่ครูคัดเลือกให้เป็นหัวหน้าห้องเพราะเรียนเก่ง</p>
<p>5. <u>เหตุใดอินเดียมียี่สิบเครื่องเทศ (ความรู้ความจำ)</u></p> <p>ก. ต้องการใช้ทำอาหาร ข. มีพื้นที่เอื้อต่อการเพาะปลูก          ค. ใช้ถนอมอาหาร ง. เป็นสินค้าส่งออก</p>	<p>10. <u>แกงกะทิมีส่วนช่วยให้สิ่งแวดล้อมและภาวะโลกร้อนดีขึ้นได้ หากปฏิบัติตามหลักการการพัฒนายั่งยืนในข้อใด (การนำไปใช้)</u></p> <p>ก. ไม่ตัดแปลงพันธุกรรมพืชผัก ข. ไม่ทิ้งสารปนเปื้อนต่าง ๆ          เลือกของที่มีตามฤดูกาล      สู่แหล่งธรรมชาติ          ค. ไม่ใช้สารเคมีกับ                      ง. ถูกทุกข้อ          วัสดุคืบในท้องถิ่น</p>

ภาพประกอบ 25 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (เพิ่มคำเพื่อความหมายชัดเจน)





ผลการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ผู้เชี่ยวชาญให้ความคิดเห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้เป็นหนังสือและเป็นสื่อการเรียนการสอนที่เพิ่มพูนความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับนักศึกษาชาวกำพูชาได้ ผู้เรียนจะได้รับรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยที่สะท้อนผ่าน แง่กะทิในสำหรับไทย เช่น วิถีชีวิตของคนไทย ภูมิปัญญาของคนไทย ประวัติศาสตร์ไทยและโลก ด้านอาหารไทย และสำนวนภาษา หนังสือเล่มนี้ยังช่วยพัฒนาทักษะการอ่านของนักศึกษาชาวกำพูชา สร้างนิสัยรักการอ่านหนังสือ พร้อมใช้วัดความสามารถด้านการอ่านของผู้เรียนด้วยแบบทดสอบระหว่างเรียนแต่ละบท และวัดความรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยโดยชุดแบบทดสอบหลังเรียน ทำให้ผู้เรียนได้ประเมินทักษะการอ่านได้ด้วยตนเอง

จากนั้นผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ได้ให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไขหนังสืออ่านเพิ่มเติมเพื่อให้หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพก่อนนำไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out)

### 1.3 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มทดลอง (Try-Out)

ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยหาคุณภาพจากกลุ่มทดลอง (Try-Out) โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (purposive sampling) ซึ่งเป็นนักศึกษาชาวกำพูชาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) จำนวน 6 คน ซึ่งยินดีเข้าร่วมการทดลอง ระหว่าง วันที่ 20-30 มีนาคม พ.ศ. 2567 ณ ห้องสมุดของภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) ระยะเวลาทดลองมีรายละเอียด ดังนี้

ตาราง 20 ระยะเวลาที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out)

ครั้งที่	วันที่	เวลา	รายละเอียดการเก็บข้อมูลกับกลุ่มทดลอง (Try-Out)
1	20 มีนาคม	11:30- 13:00 น.	1. ผู้วิจัยชี้แจงรายละเอียดเบื้องต้นแก่นักศึกษาชาวกำพูชา เช่น จริยธรรมในมนุษย์ วัตถุประสงค์ของการทดลอง ประโยชน์ที่ได้รับจากการทดลอง เวลาในการเก็บข้อมูล การแนะนำหนังสือ ฯลฯ จากนั้นให้นักศึกษาอ่านบทที่ 1 “แกงกับสำหรับไทย วัฒนธรรมอาหารไทย” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
2	21 มีนาคม	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 2 “กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
3	22 มีนาคม	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 3 “ไม่มี พริกแกง ทำแกงกะทิไทยไม่ได้” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
4	25 มีนาคม	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 4 “แกงกะทิไทยครองใจชาวต่างชาติ” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
5	26 มีนาคม	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 5 “ส่วนคนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
6	27 เมษายน	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 6 “แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
7	28 เมษายน	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 7 “แกงกะทิไทย กับวิถีชีวิตปัจจุบัน” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
8	29 เมษายน	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาทำแบบทดสอบหลังเรียน โดยคะแนนจากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ร้อยละ 75 (อ้างอิงเกณฑ์การหาประสิทธิภาพเครื่องมือ ใช้สูตรคำนวณ $E1/E2 = 75/75$ ) 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์ทำแบบทดสอบหลังเรียนและแบบประเมินความพึงพอใจ
9	30 เมษายน	10:00- 11:10 น.	1. นักศึกษาทำแบบประเมินความพึงพอใจหลังจากอ่านหนังสืออ่านเพิ่มเติม 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์หลังทำแบบประเมินความพึงพอใจ

ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยให้กลุ่มทดลองศึกษา และวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาคุณภาพของ เครื่องมือวิจัย โดยกำหนดระดับคุณภาพของแบบทดสอบคิดเป็นร้อยละตามระดับคุณภาพตาม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (2552, น. 64-69)

ผลคะแนนร้อยละ 80-100 หมายถึง ดีมาก

ผลคะแนนร้อยละ 70-79 หมายถึง ดี

ผลคะแนนร้อยละ 60-69 หมายถึง ปานกลาง

ผลคะแนนร้อยละ 50-59 หมายถึง ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำ

ผลคะแนนร้อยละ 0-49 หมายถึง ต่ำกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำ

ตาราง 21 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง (Try-Out)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน							คะแนนเฉลี่ยรายบุคคล	ระดับคุณภาพ
	บทที่								
	1	2	3	4	5	6	7		
1	70	90	80	60	90	100	80	81.4	ดีมาก
2	80	90	90	70	90	60	70	78.6	ดี
3	70	90	100	90	90	60	100	85.7	ดีมาก
4	100	90	100	80	90	60	100	88.6	ดีมาก
5	100	100	100	100	100	60	100	94.3	ดีมาก
6	100	90	100	100	100	60	90	91.4	ดีมาก
ค่าเฉลี่ยรายบท	86.7	91.7	95.0	83.3	93.3	66.7	90.0	86.7	ดีมาก
ระดับคุณภาพ	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ปานกลาง	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก

แสดงให้เห็นว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของนักศึกษาชาวกัมพูชามีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 86.7 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนแบ่งได้ 2 ระดับ คือ ระดับดีมาก และดี

ระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าร้อยละ 80-100 คะแนน มีจำนวน 5 คน นักศึกษาคนที่ 5 ได้คะแนนสูงที่สุดมีคะแนนเฉลี่ย 94.3 คะแนน นักศึกษาคนนี้ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนได้คะแนน 100 คะแนน ทุกบท ยกเว้นบทที่ 6 ได้คะแนน 60 คะแนน เนื่องจาก บทที่ 6 “แกง

กะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร” มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับประวัติความเป็นมาของเส้นทางเครื่องเทศ การถ่ายทอดอาหารไทย การค้าขายของไทยในอดีตกับชาวต่างชาติ ซึ่งเป็นเนื้อหาใหม่ นักศึกษาไม่เคยอ่านมาก่อน เวลาอ่านบทนี้ต้องใส่ใจในการอ่านอย่างมาก นอกจากนี้ ยังมีคำศัพท์ใหม่หลายคำจึงทำให้จำเนื้อหาได้ยาก เมื่อทำแบบทดสอบระหว่างเรียนของบทที่ 6 ทำให้ลืมเนื้อหา และจำข้อมูลไม่ค่อยได้ รองลงมาคือ นักศึกษาคนที่ 6 ได้คะแนนเฉลี่ย 91.4 คะแนน มีระดับคุณภาพดีมาก นักศึกษาคนนี้ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนส่วนใหญ่ได้คะแนน 90-100 คะแนน ทุกบท ยกเว้นบทที่ 6 ได้คะแนน 60 คะแนนเช่นเดียวกับนักศึกษาคนที่ 5 เนื่องจากเหตุผลในทำนองเดียวกัน คือ เนื้อหาค่อนข้างยาก มีคำศัพท์ใหม่หลายคำ เมื่อทำแบบทดสอบระหว่างเรียนนักศึกษาจำเนื้อหาบทอ่านไม่ค่อยได้จึงทำคะแนนได้น้อย รองลงมาคือ นักศึกษาคนที่ 1, 3, และ 4 นักศึกษาทั้ง 3 คน ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนส่วนใหญ่ได้คะแนน 80-90 คะแนน มีระดับคุณภาพดีมากเช่นกัน นักศึกษาคนที่ 3 และ 4 ทำคะแนนบทที่ 6 ได้คะแนน 60 คะแนน ยกเว้นคนที่ 1 ทำคะแนนได้ 100 คะแนนเต็ม ระหว่างการทดลองผู้วิจัยสังเกตว่า นักศึกษาคนนี้มีความตั้งใจสูง เมื่ออ่านแล้วมีการจดบันทึกบนหนังสือเพิ่มเติม โดยดึงประเด็นสำคัญออกมาเขียนบนกระดาษ และอ่านเนื้อหาบางจุดหลายรอบ นอกจากนี้ นักศึกษาคนนี้ชอบเรื่องประวัติศาสตร์ไทย และตั้งใจอ่านบทนี้จึงทำคะแนนได้สูง

ระดับดี มีคะแนนเฉลี่ย 78.6 คะแนน จำนวน 1 คน นักศึกษาคนที่ 2 จากการสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอนพบว่า นักศึกษาคนนี้เป็นคนที่ไม่กล้าแสดงออกในชั้นเรียน ประกอบกับนักศึกษาเป็นคนที่อ่านหนังสือช้า ส่งผลต่อการจำคำศัพท์ในบทอ่าน ข้อมูลในหนังสือส่วนใหญ่เป็นข้อมูลใหม่สำหรับนักศึกษา ทำให้ใช้เวลาในการเรียนรู้และทำให้ได้คะแนนน้อยที่สุด

ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรายบทพบว่า บทที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ **บทที่ 3 ไม่มี "พริกแกง" ทำแกงกะทิไม่ได้** มีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 95 เนื่องจากบทนี้ มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับ พริกแกงกับสารบัญญไทยภูมิปัญญาไทย วัตถุประสงค์ของพริกแกงกับภูมิปัญญาไทย พริกแกงกะทิต้นตำรับ: พริกแกงเผ็ดกับพริกแกงคั่ว และพริกแกงกับวิถีปัจจุบัน เนื้อหาเหล่านี้เป็นข้อมูลที่ใกล้ตัว พบเจอในชีวิตประจำวัน และมีความใกล้เคียงกับวัฒนธรรมของนักศึกษา และเป็นข้อมูลที่นักศึกษาเคยเรียนในชั้นเรียนหรือมีความรู้มาบ้างแล้ว ดังนั้น บทที่ 3 จึงเป็นบทที่ใช้ประสบการณ์และความรู้เดิมที่ผู้เรียนมีอยู่แล้วมาเป็นพื้นฐานในการเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ จึงทำให้นักศึกษาเข้าใจเนื้อหาได้ง่าย เรียนรู้ภาษาไทยได้ดีขึ้น ทำให้นักศึกษาทำคะแนนได้สูงที่สุด

ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรายบทพบว่า บทที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ **บทที่ 6 “แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร”** มีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 66.7 เนื่องจาก บทนี้มีเนื้อหา

เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์และความเป็นมาของอาหารไทย เช่น เส้นทางการเคลื่อนที่ของเครื่องเทศสู่แกงกะทิแบบไทย การค้าขายของไทยในอดีต การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารจากต่างชาติสู่แกงไทย วิถีชีวิตไทยกับอาหารการกินสมัยโบราณ และการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารจากชาววัง เนื้อหาดังกล่าวเป็นความรู้ใหม่สำหรับนักศึกษา เนื้อหาค่อนข้างยากสำหรับนักศึกษา เพราะบทนี้มีเนื้อหาใหม่หลายจุดนักศึกษาไม่เคยเรียนรู้ในชั้นเรียนมาก่อน เนื้อหาที่เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาเป็นเนื้อหาที่จำได้ยากสำหรับนักศึกษา มีคำศัพท์ใหม่หลายคำ เช่น บำบัดโรค สารสกัดยา ถนอมอาหาร ผูกขาด เครื่องสังคโลก ความมั่งคั่ง เป็นต้น ทำให้ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนได้คะแนนน้อย อย่างไรก็ตาม แม้เนื้อหาของบทที่ 6 นี้มีเนื้อหาค่อนข้างยากสำหรับนักศึกษา แต่ก็สามารถเพิ่มพูนความรู้ใหม่ให้กับนักศึกษาในหลายประเด็นซึ่งเป็นเนื้อหาที่ไม่เคยเรียนรู้ในชั้นเรียนมาก่อน จึงเป็นประโยชน์ในการเรียนรู้ เช่น ความเป็นมาของเครื่องเทศสู่ชาวสุวรรณภูมิ เรื่องอาหารแบบชาววัง เป็นเรื่องที่น่าสนใจและช่วยส่งเสริมความรู้เรื่องอาหารไทยให้กับนักศึกษาได้จริง

หลังจากกลุ่มทดลอง (Try-Out) เรียนรู้หนังสืออ่านเพิ่มเติมและการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนครบถ้วนทั้ง 7 บท ผู้วิจัยให้กลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำแบบทดสอบหลังเรียนเป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ โดยกำหนดเกณฑ์คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75

ตาราง 22 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษากลุ่มทดลอง (Try-Out)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษากลุ่มทดลอง (Try-Out)	ระดับคุณภาพ
1	88	ดีมาก
2	78	ดี
3	83	ดีมาก
4	80	ดีมาก
5	83	ดีมาก
6	80	ดีมาก
ค่าเฉลี่ย	82	ดีมาก

สรุปผลคะแนนของแบบทดสอบระหว่างเรียนกลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนทั้ง 7 บท ผ่านทุกคน ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรายบทพบว่า ผลการเรียนที่อยู่ในระดับ

ดีมากมีทั้งหมด 6 บท ได้แก่ บทที่ 1, 2, 3, 4, 5, และบทที่ 7 ผลการเรียนรู้ที่อยู่ในระดับปานกลางมีทั้งหมด 1 บท ได้แก่ บทที่ 6

ผู้วิจัยพบว่า ระดับผลคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนกลุ่มทดลองทั้ง 6 คน สามารถแบ่งออกเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับคะแนนดีมาก และดี

ระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 80 คะแนน จำนวน 5 คน นักศึกษาคนที่ 1 ได้คะแนนสูงที่สุดมีคะแนนเฉลี่ย 88 คะแนน รองลงมา คือ นักศึกษาคนที่ 3 และคนที่ 5 ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากัน 83 คะแนน รองลงมา คือ นักศึกษาคนที่ 4 และคนที่ 6 ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากัน 80 คะแนน ระดับดี มีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 70 คะแนน จำนวน 1 คน นักศึกษาคนที่ 2 ได้คะแนนน้อยสุดมีคะแนนเฉลี่ย 78 คะแนน ซึ่งขาดเพียง 2 คะแนน สามารถขึ้นมาอยู่ในกลุ่มระดับคุณภาพดีมาก จากการทำแบบทดสอบหลังผู้วิจัยสังเกตว่า นักศึกษาคนนี้มีความตั้งใจ แต่เนื่องจากสามารถในการอ่านภาษาไทยของนักศึกษายังมีจำกัด บางคำถามนักศึกษายังสับสน เกิดจากจำเนื้อหาไม่ค่อยได้ จึงทำคะแนนได้เพียงอยู่ในระดับดี คือ 78 คะแนน

จากข้อมูลทีกล่าวมาข้างต้นพบว่า กลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนมีระดับคุณภาพดีและดีมาก แสดงว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพทำให้นักศึกษากัมพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง แกงกะทิในสำหรับไทย จากการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า แบบทดสอบระหว่างเรียน และแบบทดสอบหลังเรียนสอดคล้องกัน แสดงให้เห็นว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพและสามารถนำไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

#### 1.4 การวิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมกับกลุ่มทดลอง (Try-Out)

ผู้วิจัยให้นักศึกษากลุ่มทดลอง (Try-Out) ตอบแบบประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา โดยใช้แบบมาตราประเมินค่า (rating scale) 5 โดยสูตรการคำนวณค่าเฉลี่ยตาม บุญชม ศรีสะอาด (2554, น. 166-180) ดังนี้

4.50 – 5.00 หมายถึง พอใจมากที่สุด

3.00 – 4.49 หมายถึง พอใจมาก

2.50 – 3.49 หมายถึง พอใจปานกลาง

1.50 – 2.49 หมายถึง พอใจน้อย

1.00 – 1.49 หมายถึง พอใจน้อยที่สุด

ตาราง 23 ความพึงพอใจที่มีต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติมของกลุ่มทดลอง

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
<b>ด้านรูปเล่ม</b>		
1.1 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	4.50	มากที่สุด
1.2 ขนาดของหนังสือเหมาะสม	4.17	มาก
1.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม	4.33	มาก
1.4 การใช้ภาพจริง ภาพวาด ภาพการ์ตูน และอินโฟกราฟิก เพื่อนำมาประกอบข้อความ เหมาะสม ดึงดูดความสนใจ	4.50	มากที่สุด
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านรูปเล่ม</b>	<b>4.38</b>	<b>มาก</b>
<b>ด้านเนื้อหา</b>		
2.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	4.33	มาก
2.2 เนื้อหากระตุ้นให้ผู้เรียนอยากอ่าน	4.17	มาก
2.3 ความยาวของเนื้อหา มีความเหมาะสม	4.00	มาก
2.4 ลำดับของเนื้อหา มีความเหมาะสม	4.33	มาก
2.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม	4.33	มาก
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านเนื้อหา</b>	<b>4.23</b>	<b>มาก</b>
<b>ด้านภาษา</b>		
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน น่าอ่าน เข้าใจง่าย	4.17	มาก
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับความสามารถของผู้เรียน	4.00	มาก
3.3 บทอ่านอธิบายเรื่องได้ชัดเจน ต่อเนื่องกัน	4.33	มาก
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านภาษา</b>	<b>4.17</b>	<b>มาก</b>
<b>ด้านวัดและประเมินผล</b>		
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน	3.67	มาก
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	4.00	มาก
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	3.67	มาก
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านวัดและประเมินผล</b>	<b>3.78</b>	<b>มาก</b>

ตาราง 24 (ต่อ)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
<b>ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>		
5.1 ช่วยส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน	4.50	มากที่สุด
5.2 ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย	4.67	มากที่สุด
5.3 ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย	4.33	มาก
5.4 ให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย	4.33	มาก
5.5 เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสำหรับ ผู้เรียนชาวกัมพูชา	4.17	มาก
5.6 ความพึงพอใจในการอ่านหนังสือเล่มนี้	4.00	มาก
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านวัดและประเมินผล</b>	<b>4.33</b>	<b>มาก</b>
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>	<b>4.21</b>	<b>มาก</b>

แสดงให้เห็นว่า ความพึงพอใจของนักศึกษากลุ่มทดลอง (Try-Out) ทั้ง 6 คน หลังจากอ่านหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา กลุ่มทดลอง (Try-Out) ประเมินหนังสืออ่านเพิ่ม 5 ด้าน พบว่า มีค่าเฉลี่ย 4.21 แสดงว่ากลุ่มทดลอง (Try-Out) มีความพึงพอใจหนังสืออ่านในระดับมาก คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมทั้ง 5 ด้านของกลุ่มทดลอง (Try-Out) พบว่า ด้านรูปเล่มมีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4.38 คะแนน รองลงมา คือ ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ย 4.33 คะแนน ด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.23 คะแนน ด้านภาษามีค่าเฉลี่ย 4.17 คะแนน และด้านวัดและประเมินผลมีค่าเฉลี่ย 3.78 คะแนน

ค่าเฉลี่ยรายการประเมินของกลุ่มทดลอง (Try-Out) รายการ 5.2 ผู้เรียนชาวกัมพูชา ได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4.67 คะแนน อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด หนังสือช่วยนักศึกษาได้เรียนรู้คำศัพท์ใหม่ โดยเฉพาะคำศัพท์ที่อยู่ในแต่ละบทเรียน มีการขยายความให้นักศึกษาเข้าใจได้ง่ายขึ้น และมีคำแปลภาษาเขมรเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจความหมายของคำศัพท์ใหม่ในบทเรียนได้ทันที ดังที่นักศึกษา คนที่ 5 แสดงความคิดเห็นไว้ว่า “หนังสือช่วยให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจภาษาไทยมากขึ้น ตัวอย่างเช่น คำศัพท์เฉพาะกลุ่ม สำนวนไทย แม้กระทั่งสิ่งของที่ใช้ในปัจจุบัน อาทิ จวก ยี่ห่วย หัวกะทิ เป็นต้น”

รองลงมา คือ รายการ 1.1 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น 1.4 การใช้ภาพจริง ภาพวาด ภาพการ์ตูน และอินโฟกราฟิก เพื่อนำมาประกอบข้อความ













เหมาะสม ดึงดูดความสนใจ กับ 5.1 ช่วยส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน มีค่าเฉลี่ย เท่ากัน คือ 4.50 คะแนน การใช้รูปภาพประกอบในเนื้อหาสาระของหนังสือเป็นสิ่งสำคัญในการ ถ่ายทอดข้อมูล เพราะรูปภาพเป็นวิธีการสื่อสารแบบหนึ่งที่สามารถทำให้ผู้อ่านเข้าใจบทอ่านมาก ขึ้น การใส่รูปภาพประกอบสามารถช่วยจัดระเบียบเนื้อหาและกระตุ้นความสนใจของผู้อ่านได้ จึง สอดคล้องกับรายการ 5.1 ช่วยส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน

ส่วนรายการ 4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน กับ 4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา ทั้งสองรายการมีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 3.67 คะแนน อยู่ในระดับความพึง พอใจมาก จากการทำแบบสอบถามความพึงพอใจผู้วิจัย พบว่า นักศึกษาทั้ง 6 คน กล่าวว่า การศึกษาหนังสืออ่านเพิ่มเติมครั้งนี้ นักศึกษาได้อ่านเพียงครั้งเดียว ดังนั้น จึงจำเนื้อหาของบท อ่านให้ไม่ค่อยได้ โดยเฉพาะเมื่อตอนทำแบบทดสอบหลังเรียน ซึ่งมีระยะเวลาห่างจากบทแรก หลายวันจึงจำเนื้อหาได้ยากขึ้น บางบทมีเนื้อหาค่อนข้างยากและยาว เช่น บทที่ 5 ส่วนนวนไทยที่ เกี่ยวข้องกับแกง และบทที่ 6 แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร เป็นต้น เมื่อทำ แบบทดสอบทำให้สับสนได้ง่าย จึงส่งผลต่อคะแนนการประเมินความพึงพอใจในครั้งนี้

การทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) ครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อหาคุณภาพของ เครื่องมือและเพื่อหาข้อบกพร่องก่อนนำเครื่องมือนำไปทดลองใช้จริงกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) จากการทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) ผู้วิจัยพบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมของ ผู้วิจัยมีคุณภาพผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ 75/75 อย่างไรก็ดี การทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) ครั้งนี้ พบว่า คำศัพท์บางคำค่อนข้างยากสำหรับนักศึกษา ภาพประกอบบางภาพ ค่อนข้างเล็ก โดยเฉพาะบทอ่านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ บทที่ 6 “แกงกะทิกับการถ่ายทอด วัฒนธรรมด้านอาหาร” นักศึกษากลุ่มทดลอง (Try-Out) แนะนำให้เพิ่มภาพประกอบ และเปลี่ยน คำศัพท์บางคำให้ง่ายต่อการอ่าน แต่ยังคงรักษาเนื้อหาไว้เหมือนเดิม เพราะเป็นเนื้อหาที่นักศึกษา สนใจ และแปลกใหม่ ผู้วิจัยจึงเพิ่มคำแปลภาษาเขมรเพื่ออำนวยความสะดวกต่อผู้เรียนและทำให้ จำเนื้อหาได้ง่ายขึ้น ตรวจสอบการสะกดคำและขยายภาพตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง

ผู้วิจัยสรุปสิ่งที่กลุ่มทดลอง (Try-Out) เสนอแนะให้แก้ไขหรือปรับปรุง จากนั้นจึงนำ ผลของการทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) และรายงานอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท มี รายละเอียดดังนี้

ตาราง 25 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือตามข้อเสนอแนะของกลุ่มทดลอง (Try-Out)

บทที่	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
1 น.4	ได้จากมะนาว ระวังมะขามเปียก	เว้นวรรค	ได้จากมะนาว ระวัง มะขามเปียก
2 น.10	อากาศร้อนขึ้น	เพิ่มคำแปลภาษาเขมร	อากาศร้อนขึ้น/อากาศแล้ง/อากาศแห้ง/อากาศเย็น
3 น.20		ขยายภาพประกอบให้ใหญ่ขึ้น	
4 น.20	กลมกลืน	เพิ่มคำแปลภาษาเขมร	กลมกลืน/บรรเทา
4 น.36	เนย = ซี	แก้ไขคำแปลภาษาเขมร	เนย = ซี
4 น.37	1. ข้อใดต่อไปนี้เป็นอาหารไทยที่อร่อยที่สุดในโลก (ความรู้ความจำ) ก.  ข.  ค.  ง. 	ขยายภาพประกอบให้ใหญ่ขึ้น	1. ข้อใดต่อไปนี้เป็นอาหารไทยที่อร่อยที่สุดในโลก (ความรู้ความจำ) ก.  ข.  ค.  ง. 
5 น.45	บทบาท	เพิ่มคำแปลภาษาเขมร	บทบาท/บทบาท
5 น.45	การดำรงชีวิต	เพิ่มคำแปลภาษาเขมร	การดำรงชีวิต/การดำรงชีพ
6 น.53	ถนอมอาหาร	เพิ่มคำแปลภาษาเขมร	ถนอมอาหาร/การถนอมอาหาร
6 น.54	ความมั่งคั่ง	เพิ่มคำแปลภาษาเขมร	ความมั่งคั่ง/ความร่ำรวย
7 น.65	ล้วน	เพิ่มคำแปลภาษาเขมร	ล้วน/ล้วน

## 2. การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

หลังจากแก้ไขหนังสืออ่านเพิ่มเติมตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง (Try-Out) จากนั้นผู้วิจัยจึงนำทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาชาวกำพูชาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (purposive sampling) จำนวน 9 คน ซึ่งยินดีเข้าร่วมการทดลอง ระหว่าง วันที่ 1-10 เมษายน พ.ศ. 2567 ณ ห้องสมุดของภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิพนมเปญ (Royal University of Phnom Penh) ระยะเวลาทดลองมีรายละเอียด ดังนี้

ตาราง 26 ระยะเวลาที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

ครั้งที่	วันที่	เวลา	รายละเอียดการเก็บข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)
1	1 เมษายน	10:30- 11:20 น.	1. ผู้วิจัยชี้แจงรายละเอียดเบื้องต้นแก่นักศึกษาชาวกำแพงเพชร เช่น จริยธรรมในมนุษย์ วัตถุประสงค์ของการทดลอง ประโยชน์ที่ได้รับจากการทดลอง เวลาในการเก็บข้อมูล การแนะนำหนังสือ ฯลฯ จากนั้นให้นักศึกษาอ่านบทที่ 1 “แกงกับสำหรับไทย วัฒนธรรมอาหารไทย” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
2	2 เมษายน	10:30- 11:20 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 2 “กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
3	3 เมษายน	10:30- 11:20 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 3 “ไม่มี พริกแกง ทำแกงกะทิไทยไม่ได้” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
4	4 เมษายน	10:30- 11:20 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 4 “แกงกะทิไทยครองใจชาวต่างชาติ” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
5	5 เมษายน	10:30- 11:20 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 5 “ส่วนไหนของไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
6	8 เมษายน	10:30- 11:20 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 6 “แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
7	9 เมษายน	10:30- 11:20 น.	1. นักศึกษาอ่านบทที่ 7 “แกงกะทิไทย กับวิถีชีวิตปัจจุบัน” 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
8	10 เมษายน	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาทำแบบทดสอบหลังเรียน โดยคะแนนจากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ร้อยละ 75 (อ้างอิงเกณฑ์การหาประสิทธิภาพเครื่องมือ ใช้สูตรคำนวณ $E1/E2 = 75/75$ ) 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์ทำแบบทดสอบหลังเรียนและแบบประเมินความพึงพอใจ
9	11 เมษายน	11:30- 12:30 น.	1. นักศึกษาทำแบบประเมินความพึงพอใจหลังจากอ่านหนังสืออ่านเพิ่มเติม 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์หลังทำแบบประเมินความพึงพอใจ

## 2.1 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การหาประสิทธิภาพหนังสือ E1/E2 หมายถึง ประสิทธิภาพหนังสือที่ช่วยทำให้ผู้เรียนเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอยู่ในเกณฑ์ที่ผู้สร้างหนังสือพึงพอใจ โดยการประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนประกอบด้วย E1 พฤติกรรมต่อเนื่อง (ระหว่างเรียน) และ E2 หมายถึง พฤติกรรมสุดท้าย คือ ผลลัพธ์หลังเรียน (ล้วน สายยศ, 2543, น. 9)

เกณฑ์ประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ คือ E1/E2 = 75/75 เนื่องจากนักศึกษาต้องฝึกทักษะการอ่านเนื้อหา ซึ่งต้องอ่านภาษาไทยจากบทอ่าน อีกทั้งเนื้อหาในหนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวข้องกับภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ ซึ่งต้องตั้งใจอ่าน ใช้เวลาในการฝึกฝน และพัฒนาทักษะในการอ่าน ผู้วิจัยใช้สูตรการหาค่าประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยใช้สูตร E1/E2 ของ รัตนะ บัวสนธ์ (2562, น. 87-88)

### สูตรที่ 1

$$E_1 = \frac{\sum x_1/N}{A} \times 100$$

- $E_1$  หมายถึง ประสิทธิภาพของหนังสือที่เกิดในระหว่างการใช้
- $\sum x_1$  หมายถึง คะแนนรวมของแบบทดสอบระหว่างเรียนของนักศึกษาทุกคน
- $N$  หมายถึง จำนวนนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย
- $A$  หมายถึง คะแนนเต็มของแบบทดสอบระหว่างเรียนทุกบท

### สูตรที่ 2

$$E_2 = \frac{\sum x_2/N}{B} \times 100$$

- $E_2$  หมายถึง ประสิทธิภาพของผลลัพธ์จากคะแนนแบบทดสอบหลังเรียน
- $\sum x_2$  หมายถึง คะแนนรวมแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษาทุกคน
- $N$  หมายถึง จำนวนนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย
- $B$  หมายถึง คะแนนเต็มของแบบทดสอบหลังเรียน

## 2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมายเพื่อหาประสิทธิภาพของกระบวนการ (E1)

ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยให้กลุ่มเป้าหมาย (Implement) วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาคุณภาพของเครื่องมือวิจัย โดยกำหนดระดับคุณภาพของแบบทดสอบคิดเป็นร้อยละตามระดับคุณภาพตามเกณฑ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (2552, น. 65-69)

ผลคะแนนร้อยละ 80-100 หมายถึง ดีมาก

ผลคะแนนร้อยละ 70-79 หมายถึง ดี

ผลคะแนนร้อยละ 60-69 หมายถึง ปานกลาง

ผลคะแนนร้อยละ 50-59 หมายถึง ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำ

ผลคะแนนร้อยละ 0-49 หมายถึง ต่ำกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำ

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้มีแบบทดสอบระหว่างเรียน จำนวน 7 บท โดยเป็นข้อสอบแบบปรนัยจำนวน 4 ตัวเลือก บทละ 10 ข้อ จำนวน 70 ข้อ คะแนนเต็ม 700 คะแนน หลังจากทดลองกับกลุ่มเป้าหมายเสร็จสิ้นผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) สรุปได้ ดังนี้

ตาราง 27 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน							คะแนนเฉลี่ยรายบุคคล	ระดับคุณภาพ	
	บทที่									
	1	2	3	4	5	6	7			
1	90	90	90	90	100	80	90	90	ดีมาก	
2	80	70	60	80	80	60	70	72	ดี	
3	90	90	100	80	100	60	80	86	ดีมาก	
4	80	90	70	80	70	70	80	78	ดี	
5	90	80	90	70	70	60	70	76	ดี	
6	90	100	90	80	80	50	90	84	ดีมาก	
7	90	70	80	80	90	100	90	87	ดีมาก	
8	60	80	70	90	80	90	80	80	ดีมาก	
9	60	90	70	80	90	100	70	81	ดีมาก	
ค่าเฉลี่ยรายบท	81	84	80	81	84	74	80	82	ดีมาก	
ระดับคุณภาพ	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดี	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	
$\sum x$								5090		
B								700		
N								9		
$E_1$								80.79		

จากตารางพบว่า ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ E1 ของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) คือ 80.79 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ( $E_1 = 75$ ) แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพ ช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยจาก “แกงกะทิในสำหรับไทย” ให้กับนักศึกษาชาวกัมพูชา และช่วยพัฒนาทักษะการอ่านได้อย่างมีประสิทธิภาพ ค่าเฉลี่ยคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของนักศึกษาชาวกัมพูชา มีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 80.79 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนสามารถแบ่งได้เป็น 2 ระดับ คือ ระดับดีมาก และดี

ระดับดีมาก คือ นักศึกษาชาวกำพูชามีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าร้อยละ 80-90 คะแนน จำนวน 6 คน นักศึกษาคนที่ 1 ได้คะแนนสูงสุดมีคะแนนเฉลี่ย 90 คะแนน ระดับคุณภาพดีมาก นักศึกษาคนนี้ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนได้คะแนน 80-100 คะแนน นักศึกษาคนนี้ทำคะแนนเต็ม 100 คะแนน คือ บทที่ 5 ส่วนของไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง นักศึกษาคนนี้ใช้ภาษาไทยเก่ง เมื่อ นักศึกษาอ่านบทที่ 5 พบว่า นักศึกษาใช้การแปลส่วนที่เกี่ยวข้องกับแกงเทียบกับส่วนใน ภาษาเขมรทำให้นักศึกษาเข้าใจได้เร็ว และอ่านเนื้อหาในบทอ่านได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้ บางส่วน นักศึกษาเคยเรียนรู้มาแล้ว จึงทำให้นักศึกษาทำคะแนนได้เต็ม

รองลงมา คือ นักศึกษาคนที่ 7, 3, 6, 9, และคนที่ 8 ได้คะแนนเฉลี่ย 80-90 คะแนน ระดับคุณภาพดีมาก นักศึกษาทั้ง 5 คน ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนส่วนใหญ่ได้คะแนน 50-100 คะแนน พบว่า มีนักศึกษา คนที่ 6 ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนได้คะแนน 80-100 คะแนน ทุกบท ยกเว้นบทที่ 6 ได้คะแนนเพียง 50 คะแนน จากการทดลอง พบว่า ระหว่างทำการทดลองบทที่ 6 นักศึกษาคนนี้ไม่ค่อยสบายมีการปวดหัว ผู้วิจัยจึงให้นักศึกษาพักผ่อน และกลับมาทำบทที่ 6 ใหม่ ในวันต่อมา ซึ่งระหว่างการทำบทที่ 6 เพื่อนคนอื่นเริ่มทำบทที่ 7 จึงทำให้นักศึกษารู้สึกกดดัน ไม่ทันเพื่อน นักศึกษาจึงรีบอ่าน ประกอบกับบทที่ 6 เป็นบทที่มีเนื้อหาค่อนข้างยาก ต้องตั้งใจอ่าน จึงทำให้นักศึกษาคนนี้ทำคะแนนได้เพียง 50 คะแนน ส่วนนักศึกษาคนที่ 8 กับคนที่ 9 ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนส่วนใหญ่ได้คะแนน 70-100 คะแนน ยกเว้นบทที่ 1 นักศึกษาทั้งสองคนทำคะแนนได้เพียง 60 คะแนน จากการทดลอง พบว่า ระหว่างทำการทดลองบทที่ 1 ซึ่งเป็นวันแรกของการทดลอง ผู้วิจัยใช้เวลาในการอธิบายรายละเอียดเบื้องต้นเกี่ยวกับการทดลอง จากนั้นจึงให้นักศึกษาเริ่มศึกษาบทที่ 1 ซึ่งเป็นเหตุผลที่กระทบต่อเวลาของนักศึกษาทั้งสองคน ซึ่งต้องไปทำงานต่อ ดังนั้น เมื่อใกล้เวลาทำงานมากนักศึกษาจึงเร่งรีบในการอ่านบทที่ 1 จึงส่งต่อคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน จึงทำให้นักศึกษาทั้งสองคนทำคะแนนได้น้อย

ระดับดี มีจำนวน 3 คน คะแนนเฉลี่ยส่วนใหญ่อยู่ที่ร้อยละ 60-90 คะแนน แต่มีบางบททำคะแนนได้ 60 จึงทำให้คะแนนเฉลี่ยรายบุคคลโดยภาพรวมลดลงอยู่ในระดับดี เช่น บทที่ 6 แกงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับ ประวัติศาสตร์และความ เป็นมาของอาหารไทย การค้าขายในอดีต เป็นต้น ซึ่งเป็นเนื้อหาค่อนข้างยากสำหรับนักศึกษา จึงทำให้บทนี้มีคะแนนน้อยกว่าบทอื่น

แสดงให้เห็นว่า นักศึกษาชาวกำพูชาที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนทั้ง 7 บท ผ่านทุกคน ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรายบทพบว่า ผลการเรียน ระดับดีและดีมาก ซึ่งบทมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากัน คือ บทที่ 2 และบทที่ 5 ได้ 84 คะแนน รองลงมา

คือ บทที่ 1 และบทที่ 4 มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 81 คะแนน ส่วนบทที่ 3 และบทที่ 7 มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 80 คะแนน และบทที่ 6 มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ 74 คะแนน

บทที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ บทที่ 2 กะทิครอบจักรวาลอาหารไทย และบทที่ 5 สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 84 คะแนน บทที่ 2 กะทิครอบจักรวาลอาหารไทย เนื้อหาบทอ่านแบ่งออกเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ 1) กะทิกับสำหรับไทยวิถีชีวิตไทยเกี่ยวกับ มะพร้าวมีความสำคัญทั้งด้านเศรษฐกิจและวิถีชีวิตของคนไทย และใช้ประโยชน์ได้แทบทุกส่วน ภูมิปัญญาในการคั้นกะทิแบบไทย กะทิเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารไทย 2) เสน่ห์ของ “กะทิ” ในสำหรับอาหารไทย มีเนื้อหาเกี่ยวกับ ความหอม หวาน และมันของกะทิในสำหรับอาหารไทย เสน่ห์ของแกงไทยที่ได้จากกะทิ และ 3) สำนวนที่เกี่ยวข้องกับกะทิ มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับ ความหมาย ที่มา สำนวน และการใช้สำนวน “หัวกะทิ” และ “มะพร้าวทึนทึก” บทที่ 2 เป็นบทที่มีความยาวของเนื้อหาไม่ยาวมาก และเป็นบทที่นักศึกษามีความรู้และเคยเรียนรู้มาบ้างแล้ว เช่น การใช้กะทินำมาประกอบอาหารไทยจากกิจกรรมของหลักสูตร เป็นต้น บทนี้มีภาพประกอบ ทำให้เนื้อหาอ่านแล้วเข้าใจง่าย คิดตามได้อย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะรูปอาหารไทยหลายรายการ ทำให้นักศึกษาได้เห็นอาหารไทยจริง เช่น ต้มข่า หมูสะเต๊ะ ข้าวตังหน้าตั้ง ขนมครก บัวลอย เป็นต้น นอกจากนี้ บทที่ 2 เป็นเนื้อหาที่มีความใกล้เคียงกับวัฒนธรรมของนักศึกษา ซึ่งเป็นชาวกัมพูชา วัฒนธรรมอาหารของกัมพูชาก็มีนำกะทินำมาประกอบอาหารด้วยเช่นกัน และมีสำนวน “หัวกะทิ” เหมือนกัน ดังนั้น เนื้อหาที่ปรากฏในบทนี้ จึงเป็นเรื่องที่นักศึกษาเข้าถึงได้ง่าย นักศึกษาเข้าใจได้เร็ว จึงทำให้ได้คะแนนสูงกว่าบทอื่น

บทที่ 5 สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเช่นกัน คือ 84 คะแนน เนื้อหาบทอ่านแบ่งออกเป็น 2 ประเด็น ได้แก่ 1) สำนวนคืออะไร มาจากไหน มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับ ความหมายของสำนวน ที่มาของสำนวนไทย และการเชื่อมโยงเข้าสู่สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง 2) สำนวน “แกง” ที่มาจากสิ่งต่างรอบตัว ได้แก่ อาหารกากิน เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน วัฒนธรรมข้าวของคนไทย สัตว์ และธรรมชาติ ผู้วิจัยออกแบบบทอ่าน โดยรวบรวมสำนวนที่เกี่ยวข้องกับแกง และจัดเป็นหมวดจากที่ได้กล่าวมาข้างต้น เพื่อสะดวกในการอ่านและทำให้จำเนื้อหาของสำนวนได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้ ในแต่ละหมวดสำนวนมีภาพประกอบทั้งภาพจริงและภาพการ์ตูน เพื่อให้บทอ่านแปลกใหม่ น่าสนใจ บทอ่านมีความหมาย ที่มา วิธีการใช้สำนวน และ วัฒนธรรมไทยที่ปรากฏผ่านที่ละสำนวน ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทยรอบด้าน แตกต่างความรู้เดิมของนักศึกษา ที่เคยเรียนเรื่องสำนวนไทยเน้นเรื่องความหมายเพียงเนื้อหาเดียว



แสดงให้เห็นว่า หนังสือเพิ่มเติมของผู้วิจัยช่วยเพิ่มพูนความรู้เรื่องสำนวนไทย จากความรู้และประสบการณ์เดิมของนักศึกษาชาวกำแพงเพชรได้จริง

บทที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ บทที่ 6 แงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร มีค่าเฉลี่ย คือ 74 คะแนน เนื้อหาบทอ่านแบ่งออกเป็น 2 ประเด็น ได้แก่ 1) เส้นทางของเครื่องเทศ สู่แกงกะทิแบบไทย มีเนื้อหาเกี่ยวกับ เส้นทางและความสำคัญของเครื่องเทศในอดีต เครื่องเทศกับการส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตและอาหารการกิน เครื่องเทศในสมัยกรุงศรีอยุธยากับความสัมพันธ์ทางการค้าระหว่างประเทศ เครื่องเทศส่วนผสมหลักของแกงกะทิในอดีตกับปัจจัยหลักที่ทำให้ประเทศไทยมีความมั่นคงทางเศรษฐกิจ 2) การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารจากต่างชาติสู่แกงไทย มีเนื้อหาเกี่ยวกับ การแลกเปลี่ยนการใช้เครื่องเทศจากอินเดียสู่ครัวไทย วัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยในอดีต วิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงกับการเข้ามาของชาวต่างชาติ และการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารจากชาววัง เนื้อหาที่ปรากฏในบทนี้เป็นเนื้อหาใหม่ ส่วนใหญ่นักศึกษาไม่เคยเรียนรู้ในชั้นเรียนมาก่อน เช่น ความรู้เรื่องอาหารไทยจากสตรีในวัง การถ่ายทอดวัฒนธรรมจากต่างชาติ การค้าขายในสมัยอยุธยา เป็นต้น ข้อมูลเหล่านี้เป็นข้อมูลยาก มีเนื้อหาที่ปรากฏในสมัยโบราณ จึงส่งผลทำให้นักศึกษานึกภาพตามค่อนข้างยาก และมีคำศัพท์ใหม่หลายคำ ดังนั้น เวลาอ่านต้องตั้งใจ และใส่ใจในการอ่านอย่างมาก จึงส่งผลกระทบต่อระหว่างเรียน เนื่องจาก จำเนื้อหาไม่ได้และอาจเกิดข้อผิดพลาดได้ง่ายทำให้บทนี้ได้คะแนนน้อย

อย่างไรก็ตาม แม้บทที่ 6 แงกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร เป็นบทที่มีเนื้อหาค่อนข้างยากสำหรับนักศึกษา แต่ก็มีนักศึกษบางคนทำคะแนนได้เต็ม 100 คะแนน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 7 กับคนที่ 9 จากการทดลองพบว่า นักศึกษาทั้งสองคนชื่นชอบเนื้อหาในบทอ่าน เพราะเป็นเนื้อหาที่ไม่เคยเรียนในชั้นเรียน แปลใหม่ และได้รับความรู้เรื่องประวัติความเป็นมาของอาหารไทยมากขึ้น เช่น เส้นทางของเครื่องเทศ การค้าขายในสมัยอยุธยา การถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารจากสตรีในวัง เป็นต้น ประกอบกับบทอ่านมีภาพประกอบทำให้นักศึกษาคิดตามได้ง่าย ภาษาที่ใช้ในบทอ่านเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน คำศัพท์ยากบางคำมีการแปลเป็นภาษาเขมรเพิ่มเติม และหลังจากการทดลองแต่ละครั้งผู้วิจัยเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามความรู้เพิ่มเติมจากบทอ่าน และแลกเปลี่ยนความรู้ จึงทำให้นักศึกษาทำคะแนนได้เต็ม

ระดับคุณภาพของคะแนนระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมาย แสดงให้เห็นว่า การนำเครื่องมือไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out) ซึ่งเป็นการทดลองเพื่อหาคุณภาพและข้อบกพร่องของเครื่องมือก่อนนำไปใช้จริงนั้น มีความสำคัญและจำเป็นอย่างมาก เนื่องจากการทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำให้รู้ว่า เครื่องมือของผู้วิจัยมีคุณภาพผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้หรือไม่ และ

มีข้อบกพร่องด้านใดบ้าง เช่น จากการทดลองพบว่า เครื่องมือของผู้วิจัยมีเรื่องการตกคำ ซึ่งเกิดจากการแก้ไขและการโยกย้ายข้อมูลหลักจากแก้ไขจากผู้เชี่ยวชาญ มีปัญหาเรื่องขนาดของภาพประกอบค่อนข้างเล็ก โดยเฉพาะบทที่ 6 ซึ่งเป็นบทที่มีเนื้อหาค่อนข้างยาก นักศึกษากลุ่มทดลอง (Try-Out) แนะนำให้เพิ่มภาพประกอบ และเปลี่ยนคำศัพท์บางคำให้ง่ายต่อการอ่าน แต่ยังคงรักษาเนื้อหาไว้เหมือนเดิม เพราะเป็นเนื้อหาที่นักศึกษาสนใจ ผู้วิจัยจึงนำเครื่องมือนำมาปรับปรุงคำแนะนำของกลุ่มทดลอง ผลปรากฏว่า หลังจากการแก้ไขตามคำแนะนำ พบว่ากลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทำคะแนนรายบทมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 82 คะแนน ระดับคุณภาพดีมาก ส่วนค่าเฉลี่ยรายบทของบทที่ 6 ของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 74 มีระดับคุณภาพดี ซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงจากคะแนนเฉลี่ยของกลุ่มทดลอง (Try-Out) ซึ่งได้คะแนนเฉลี่ยเพียง 66.7 มีระดับคุณภาพปานกลาง

สรุปได้ว่า คะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) คือ ร้อยละ 74 - 84 อยู่ในระดับคุณภาพดีและดีมากและมีประสิทธิภาพ แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยสามารถเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไทยจากแกงกะทิในสำหรับไทยให้กับนักศึกษาชาวกำพูชาได้

### 2.3 การวิเคราะห์ข้อมูลจากคะแนนการทำแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมายเพื่อหาประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E2)

แบบทดสอบหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำพูชาเป็นข้อสอบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ คะแนนเต็ม 100 คะแนน ผลการทดลองในการทำแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ดังนี้

ตาราง 28 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	ระดับคุณภาพ
1	90	ดีมาก
2	70	ดี
3	75	ดี
4	85	ดีมาก
5	80	ดีมาก
6	80	ดีมาก
7	77.5	ดี
8	87.5	ดีมาก
9	75	ดี
$\sum x$	720	
B	100	
N	9	
$E_2$	80	

จากตารางข้างต้น พบว่า ค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์  $E_2$  คือ 80 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ( $E_2 = 75$ ) แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจด้านภาษาไทย เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย ได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย ส่งเสริมความรู้เรื่องอาหารไทย และเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับแกงกะทิในสำหรับไทย และยังช่วยส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน

จากตารางแสดงให้เห็นว่า กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทั้ง 9 คน ทำแบบทดสอบหลังเรียนผ่านทุกคน ผลการเรียนอยู่ในระดับดีมาก

นักศึกษาคนที่ 1 ทำคะแนนสูงสุด คือ 90 คะแนน แสดงให้เห็นว่านักศึกษามีผลการเรียนอยู่ในระดับดีมาก และสอดคล้องกับคะแนนเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียนเท่ากับ 90 มีผลการเรียนอยู่ในระดับดีมากเช่นกัน จากการทดลองผู้วิจัย พบว่า นักศึกษาคนนี้ตั้งใจอ่าน นักศึกษามีความสามารถใช้ภาษาไทยในระดับดี เมื่อศึกษาบทอ่านหากนักศึกษาไม่เข้าใจ นักศึกษาล้อถาม และมีความใส่ใจตอนทำแบบทดสอบ จึงสรุปได้ว่า นักศึกษามีการเปลี่ยนแปลงการเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ

อย่างต่อเนื่องมีผลการเรียนอยู่ในระดับดีมาก รองลงมา คือ นักศึกษาคนที่ 8 มีค่าเฉลี่ย คือ 87.5 นักศึกษาคนที่ 4 มีค่าเฉลี่ย คือ 85.0 นักศึกษาคนที่ 5, และคนที่ 6 มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 80.0 ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มที่มีระดับผลการเรียนดีมาก

นักศึกษามีผลการเรียนอยู่ในระดับดี มี 4 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 7 มีค่าเฉลี่ย คือ 77.5 รองลงมา คือ นักศึกษาคนที่ 9 มีค่าเฉลี่ย คือ 75 นักศึกษาคนที่ 3 มีค่าเฉลี่ย คือ 75 และ นักศึกษาคนที่ 2 มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ 70.0 สอดคล้องกับคะแนนเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียนร้อยละ 70 มีผลการเรียนอยู่ในระดับดีเช่นกัน แสดงให้เห็นว่าแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนมีคุณภาพ

หากพิจารณาค่าประสิทธิภาพ คือ  $E1 = 80.79$  และ  $E2 = 80.00$  ซึ่งมีค่าประสิทธิภาพระหว่าง  $E1$  กับ  $E2$  ห่างกัน 0.79 คะแนน ซึ่งมีค่าประสิทธิภาพใกล้เคียงกัน แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านของผู้วิจัยมีคุณภาพ และการประเมินคุณภาพจากแบบทดสอบระหว่างเรียนกับแบบทดสอบหลังเรียนมีความสอดคล้องกัน ดังที่ (ชัยยงค์ พรหมวงศ์, 2556, น. 11) อธิบายไว้ว่า หากสื่อหรือชุดการสอนได้รับการออกแบบและพัฒนาอย่างดีมีคุณภาพ ค่า  $E1$  หรือ  $E2$  ผลที่ได้จากการคำนวณประสิทธิภาพ จะต้องใกล้เคียงกันห่างกันไม่เกิน 5 คะแนน หากเกิน 5 คะแนน แสดงว่า ความยากง่ายและคุณภาพของแบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียนไม่สอดคล้องกัน ดังนั้น ค่าประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ห่างกันเพียง 0.79 คะแนน แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้มีคุณภาพ

สรุปได้ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีค่าประสิทธิภาพ  $E1/E2 = 80.79/80$  ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ( $E1/E2 = 75/75$ ) แสดงให้เห็นว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีคุณภาพ ช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยให้กับนักศึกษาชาวแกมพูชาอย่างมีประสิทธิภาพ

#### 2.4 การวิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

หลังจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement) อ่านหนังสืออ่านเพิ่มเติมและทำแบบทดสอบระหว่างเรียนทั้ง 7 บท และแบบทดสอบหลังเรียนครบเสร็จ ผู้วิจัยนำแบบสอบถามความพึงพอใจให้กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทำเพื่อวัดความพึงพอใจที่มีต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวแกมพูชา จากนั้น ผู้วิจัยนำผลคะแนนความพึงพอใจที่ได้จากกลุ่มเป้าหมาย (Implement) หาค่าเฉลี่ย ตามเกณฑ์ของ บุญชม ศรีสะอาด (2554, น. 166-180)

- 4.50 – 5.00 หมายถึง พอใจมากที่สุด  
 3.00 – 4.49 หมายถึง พอใจมาก  
 2.50 – 3.49 หมายถึง พอใจปานกลาง  
 1.50 – 2.49 หมายถึง พอใจน้อย  
 1.00 – 1.49 หมายถึง พอใจน้อยที่สุด

ตาราง 29 ความพึงพอใจที่มีต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติมของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
<b>ด้านรูปเล่ม</b>		
1.1 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	4.56	มากที่สุด
1.2 ขนาดของหนังสือเหมาะสม	4.56	มากที่สุด
1.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม	4.11	มาก
1.4 การใช้ภาพจริง ภาพวาด ภาพการ์ตูน และอินโฟกราฟิกเพื่อนำมาประกอบข้อความ เหมาะสม ดึงดูดความสนใจ	4.89	มากที่สุด
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านรูปเล่ม</b>	<b>4.53</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านเนื้อหา</b>		
2.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	4.33	มาก
2.2 เนื้อหากระตุ้นให้ผู้เรียนอยากอ่าน	4.89	มากที่สุด
2.3 ความยาวของเนื้อหา มีความเหมาะสม	4.33	มาก
2.4 ลำดับของเนื้อหา มีความเหมาะสม	4.56	มากที่สุด
2.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรม	5.00	มากที่สุด
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านเนื้อหา</b>	<b>4.62</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านภาษา</b>		
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน น่าอ่าน เข้าใจง่าย	4.56	มากที่สุด
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับความสามารถของผู้เรียน	4.67	มากที่สุด
3.3 บทอ่านอธิบายเรื่องได้ชัดเจน ต่อเนื่องกัน	4.56	มากที่สุด
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านภาษา</b>	<b>4.59</b>	<b>มากที่สุด</b>

ตาราง 30 (ต่อ)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
<b>ด้านวัดและประเมินผล</b>		
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน	4.22	มาก
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	4.11	มาก
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	4.33	มาก
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านวัดและประเมินผล</b>	<b>4.62</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>		
5.1 ช่วยส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน	4.56	มากที่สุด
5.2 ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย	4.67	มากที่สุด
5.3 ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย	4.56	มากที่สุด
5.4 ให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย	4.56	มากที่สุด
5.5 เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา	4.67	มากที่สุด
5.6 ความพึงพอใจในการอ่านหนังสือเล่มนี้	4.78	มากที่สุด
<b>คะแนนเฉลี่ยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>	<b>4.63</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>	<b>4.54</b>	<b>มากที่สุด</b>

จากตารางข้างต้น พบว่า กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ประเมินหนังสืออ่านเพิ่มเติมจำนวน 5 ด้าน มีค่าเฉลี่ย 4.54 แสดงให้เห็นว่า นักศึกษากลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีความพึงพอใจมากที่สุดต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

แสดงให้เห็นว่า คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมของกลุ่มเป้าหมายทั้ง 5 ด้าน พบว่า อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุดทุกด้าน ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.63 รองลงมา คือ ด้านเนื้อหาและด้านวัดและประเมินผลมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 4.62 ด้านภาษามีค่าเฉลี่ย คือ 4.59 และด้านรูปเล่มมีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ 4.53

จากการทำแบบทดสอบถามความพึงพอใจกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ซึ่งมีระดับความพึงพอใจมากที่สุดทุกด้าน แสดงให้เห็นว่า หลังจากปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำให้นักศึกษากลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติม

รายการประเมิน 2.5 เนื้อหาช่วยส่งเสริมความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมได้คะแนนเฉลี่ยเต็ม 5 คะแนน แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา เป็นหนังสือที่มีประโยชน์ต่อการเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา เพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมให้กับนักศึกษาชาวกัมพูชามากยิ่งขึ้น เช่น เพิ่มวงศ์พืชที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ส่วนวนไทย และความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตจากแกงกะทิในสำหรับไทย รองลงมา คือ 1.4 การใช้ภาพจริง ภาพวาด ภาพการ์ตูน และอินโฟกราฟิก เพื่อนำมาประกอบข้อความ เหมาะสม ดึงดูดความสนใจ กับ 2.2 เนื้อหากระตุ้นให้ผู้เรียนอยากอ่านได้ คะแนนเฉลี่ยเท่ากัน คือ 4.89 ผู้วิจัยออกแบบหนังสือเล่มนี้ให้มีภาพประกอบหลากหลาย โดยเฉพาะภาพอาหารไทย ส่วนใหญ่เป็นภาพจริง เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เห็นหน้าตาของอาหารไทย และเข้าใจเนื้อหาได้ทันที สอดคล้องกับ ข้อที่ 2.2 เนื้อหากระตุ้นให้ผู้เรียนอยากอ่าน เพราะนอกจากภาพจริงที่ ยังมีอินโฟกราฟิก ภาพการ์ตูน ซึ่งเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ต่างจากตำราเรียนของนักศึกษา ซึ่งมีภาพดังกล่าวค่อนข้างจำกัด ดังนั้น หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัยมีภาพประกอบจริง อินโฟกราฟิก ภาพการ์ตูนจึงช่วยกระตุ้นให้นักศึกษาอยากอ่านไม่น่าเบื่อ

การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม กับ 4.2 แบบทดสอบมีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดเท่ากัน คือ 4.11 คะแนน จากการทำแบบสอบถามความพึงพอใจ พบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้มีภาพประกอบหลากหลาย แต่ภาพประกอบบางภาพ ยังทำให้นักศึกษาบางคนเกิดความสงสัย ตัวอย่างเช่น หมูสะเต๊ะ เนื่องจากเป็นอาหารที่นักศึกษาส่วนใหญ่ไม่เคยรู้จัก จึงต้องอธิบายเพิ่มเติม ดังนั้นเมื่อทำแบบสอบถามความพึงพอใจจึงได้คะแนนน้อย ส่วน 4.2 แบบทดสอบมีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน แบบทดสอบของหนังสืออ่านเพิ่มทั้ง 2 ชุด มีบางบทมีเนื้อหาค่อนข้างยาก เกิดจากบทอ่านมีความยาวและยาก เช่น บทที่ 4 บทที่ 5 และบทที่ 6 จึงทำให้แบบทดสอบบางข้อทำให้นักศึกษาจำเนื้อหาไม่ได้ จึงทำให้ทำคะแนนได้น้อย ดังนั้น เมื่อทำแบบสอบถามความพึงพอใจจึงได้คะแนนน้อยเช่นกัน

ผลการสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษากลุ่มเป้าหมาย ผู้วิจัยนำมาสรุปและวิเคราะห์ แบ่งประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้วัฒนธรรมไทยของผู้เรียนกัมพูชาที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ 2 ประเด็นหลัก ได้แก่ ความรู้วัฒนธรรมไทยและภาษาไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา และการพัฒนาทักษะภาษาไทยด้านการอ่าน ดังนี้

## 1. ความรู้วัฒนธรรมไทยและภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวกำพูชา มีดังนี้

1.1 **แกงกะทิ** นักศึกษารู้จักแกงกะทิไทยเพิ่มขึ้น ได้แก่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น แกงจืด แกงคั่ว แกงพะแนง และแกงซี่เหล็ก ซึ่งเป็นการเพิ่มพูนความรู้จากความรู้เดิมของนักศึกษาที่รู้จักแกงกะทิที่มีชื่อเสียงเพียงไม่กี่ประเภท เช่น แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ได้อย่างชัดเจน

1.2 **อาหารไทย** นักศึกษากำพูชารู้จักอาหารไทยมากขึ้น ได้แก่ แกงเลียง แกงเผ็ดเปิดอย่าง ต้มข่า หมูสะเต๊ะ บัวลอย ซาไทย ฯลฯ เพราะหนังสืออ่านเพิ่มเติมใช้ภาพประกอบจริง จึงทำให้นักศึกษาเข้าใจและมีความรู้เรื่องอาหารไทยได้ทันที แม้มีบางรายการที่ผู้เรียนไม่รู้จักหรือเคยรู้บ้าง แต่เมื่อมีภาพประกอบเป็นภาพจริง ทำให้นักศึกษาคิดภาพตามได้ทันที นอกจากนี้หนังสืออ่านเพิ่มเติมยังช่วยให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารไทย ได้แก่ รสชาติของอาหารไทย วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในอาหารไทย ได้แก่ เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส ตลอดจนถึงลักษณะเด่นของอาหารไทยที่ปรากฏในแต่ละบทอ่านอีกด้วย

1.3 **อัตลักษณ์อาหารไทย** นักศึกษากำพูชามีความรู้ เรื่อง อัตลักษณ์อาหารไทย ประกอบด้วย 3 อัตลักษณ์ ได้แก่ อัตลักษณ์ด้านรสชาติ หมายถึง รสชาติดี กลมกล่อม ถูกปากผู้บริโภค อัตลักษณ์ด้านความสวยงาม หมายถึง พิถีพิถัน จัดจาน/ส่วรับสวยงามดึงดูดสายตา และอัตลักษณ์ด้านใจ หมายถึง รสชาติอร่อยถูกใจ คนในครอบครัวมีความสุขกับอาหารที่บริโภค ส่งผลทำให้ครอบครัวมีความสุข

1.4 **วิถีชีวิตไทย** นักศึกษากำพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง อาหารไทยกับวิถีชีวิตไทย เพิ่มขึ้นดังนี้

**ข้าวแกงกับวิถีชีวิตปัจจุบัน** นักศึกษากำพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง ข้าวแกงกับวิถีชีวิตปัจจุบัน กล่าวคือ ปัจจุบันอาหารไทยเปลี่ยนไป จากการรับประทานอาหารพร้อมกันเป็นสำรับในอดีต มาเป็นอาหารจานเดียวหรือการรับประทานอาหารนอกบ้านแทน เนื่องจาก ความเร่งรีบและความต้องการความสะดวกสบายมากขึ้น โดยเฉพาะคนในเมืองใหญ่ ซึ่งไม่มีเวลาหรือไม่สามารถทำอาหารเองได้ “ร้านข้าวแกง” จึงเป็นทางเลือกที่ตอบโจทย์ เพราะสะดวกรวดเร็วและประหยัดเวลา ร้านข้าวแกง ยังคงใช้ต้นแบบจากสำรับไทย เช่น อาหารประเภทผัด ทอด ปิ้งย่าง น้ำพริก และแกง เมื่อคนไทยสั่งอาหารจานเดียวก็ยังยึดหลักการรับประทานอาหารเป็นสำรับ โดยการเลือกอาหารเน้นการจับคู่รสชาติ เช่น แกงเขียวหวานมีรสเผ็ด ควรรับประทานคู่กับไก่ทอด เพื่อให้รสชาติดีขึ้น เป็นต้น

**สำรับ** นักศึกษากำพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง สำรับไทย ซึ่งเป็นวิถีปฏิบัติกรับประทานอาหารของคนไทยที่ปฏิบัติตั้งแต่อดีตสืบทอดจนถึงปัจจุบัน ในอดีตอาหารมีเอกลักษณ์ของคน



ไทย ไม่ใช่อาหารจานเดียว แต่เป็นการรับประทานอาหารเป็นชุดที่เรียกว่า “สำรับ” ซึ่งในหนึ่งสำรับมีกับข้าวหลายอย่างวางรวมกัน มีรสชาติและสีสันท่างกัน และต้องจับคู่รสชาติอาหารให้เข้ากัน

**การเปิบ** นักศึกษากัมพูชาเข้าใจคำว่า การเปิบ ซึ่งหมายถึงการรับประทานข้าวเหนียวที่นึ่งกลาง และข้าวหั่วแม่มือขยำอาหารให้พอดีคำใส่เข้าปาก การเปิบข้าวด้วยมือ ถือเป็นวิธีการปฏิบัติกรับประทานของคนไทยอย่างหนึ่ง เพราะสมัยโบราณคนไทยยังไม่รู้จักใช้ช้อนส้อมอย่างปัจจุบัน

**วิถีชีวิตของคนไทยกับ “น้ำ” ความผูกพันกับอาหารไทย** นักศึกษากัมพูชามีความรู้ความเข้าใจและเห็นความสำคัญของ “น้ำ” กับวิถีชีวิตของคนไทยและความผูกพันกับอาหารไทย กล่าวคือ คนไทยภาคกลางในอดีตนิยมสร้างบ้านใกล้กับแหล่งน้ำ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง เนื่องจากต้องใช้เป็นเส้นทางสัญจร ในอดีตยังไม่มีถนน นอกจากนี้แหล่งน้ำเหล่านี้ยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยสัตว์น้ำ เช่น กุ้ง แม่น้ำ หอย ปู ปลา ซึ่งเป็นแหล่งอาหารสำคัญของคนไทย ดังนั้น คนไทยภาคกลางจึงมีความผูกพันกับน้ำ

**กะทิ/พริกแกง วิถีชีวิตไทยที่สัมพันธ์กับภูมิศาสตร์/ภูมิอากาศ** นักศึกษากัมพูชามีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง วิถีชีวิตไทยที่สัมพันธ์กับภูมิศาสตร์/ภูมิอากาศ ได้แก่ กะทิ สะท้อนให้เห็น ความสัมพันธ์ทางวิถีชีวิตไทยกับภูมิศาสตร์ กะทิได้มาจากมะพร้าว ซึ่งเป็นพืชสำคัญของคนไทย มะพร้าวนิยมปลูกในพื้นที่ภาคใต้ ภาคตะวันออก และภาคกลาง เช่น จังหวัด ชลบุรี สมุทรสงคราม สมุทรปราการ และเพชรบุรี เป็นต้น เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีฝนตกชุก ดินระบายน้ำดี และอากาศร้อนชื้น **พริกแกง** สะท้อนให้เห็น ความสัมพันธ์ทางวิถีชีวิตไทยกับภูมิอากาศ กล่าวคือ พริกแกงต้องใช้พริกเป็นวัตถุดิบหลัก พริกให้รสเผ็ดจึงเหมาะกับพื้นที่ที่มีอากาศชื้นเป็นประจำ เช่น พื้นที่ภาคใต้ นิยมรับประทานอาหารรสเผ็ดจัด เพราะอากาศชื้น มีพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเล รสเผ็ดช่วยให้ร่างกายอบอุ่น ป้องกันความชื้นในร่างกาย ช่วยไม่ให้ป่วยได้ง่าย

**การรับประทานพืชผักผลไม้ตามฤดูกาล** นักศึกษากัมพูชามีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง คนไทยรับประทานพืชผักผลไม้ตามฤดูกาล เช่น ลิ้นจี่ ฝรั่ง สับปะรด ฯลฯ เนื่องจาก พืชผักผลไม้ตามฤดูกาลมีเหลือล้นจึงทำให้ราคาไม่แพง ช่วยประหยัดต้นทุนในการทำอาหาร เป็นต้น

**ความหลากหลายของอาหารไทย** นักศึกษากัมพูชามีความรู้ อาหารไทยมีความหลากหลายทั้งเรื่องรสชาติ ความสวยงาม และอาหารไทยมีหลายประเภท เช่น แกง ผัด ต้ม หุง นึ่ง ฯลฯ ลักษณะเช่นนี้จึงทำให้อาหารไทยมีชื่อเสียงระดับโลก

**1.5 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารไทย** นักศึกษากัมพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารไทย เพิ่มขึ้นดังนี้

**การจับคู่รสชาติอาหารในสำรับไทย** นักศึกษากัมพูชาได้เข้าใจเรื่องการจับคู่รสชาติอาหาร กล่าวคือ สำรับไทยไม่เพียงเป็นชุดอาหารที่รับประทานได้หลายคน มีกับข้าวหลากหลาย

ในหนึ่งมือนั้น แต่สำหรับไทยยังเน้นเรื่องการกินแก้ม ซึ่งหมายถึงการทำให้รสชาติของอาหารแต่ละประเภทมีรสชาติเข้ากัน จึงถือเป็นภูมิปัญญาของแม่ครัวไทยในการทำอาหารให้มีรสชาติจับคู่กัน

**การรู้จักคัดเลือกวัตถุดิบที่มีสรรพคุณทางยา และดีต่อสุขภาพ** นักศึกษากัมพูชาได้ความรู้และเข้าใจว่า อาหารไทยคืออาหารเพื่อสุขภาพ กล่าวคือ อาหารไทยเน้นผักมากกว่าเนื้อสัตว์ ไขมันน้อย โยอาหารสูง สมุนไพรมีสรรพคุณทางยา เมื่อรับประทานจะมีผลดีต่อสุขภาพ เป็นต้น

**การรู้จักใช้กะทิทำประกอบอาหาร** นักศึกษากัมพูชามีความรู้เรื่อง กะทิกับอาหารไทย ซึ่งเป็นภูมิปัญญาในการทำอาหารของคนไทยภาคกลาง เพราะกะทิให้ความมัน กลมกล่อมหอม จึงทำให้กลายเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยและมีความเป็นสากล

**การรู้จักโขลกพริกแกง** นักศึกษากัมพูชามีความรู้เรื่อง การโขลกพริกแกง ซึ่งต้องอาศัยความชำนาญและความรู้ เช่น วัตถุดิบใดเหมาะกับพริกแกงชนิดใด การรู้จักใช้พริกให้รสชาติหรือสีใด การปรับเปลี่ยนวัตถุดิบบางอย่างในพริกแกง เป็นต้น ถือเป็นภูมิปัญญาของคนไทยในการทำอาหาร

**การรู้จักใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น** นักศึกษากัมพูชามีความรู้เรื่อง คนไทยรู้จักใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น กล่าวคือ อาหารที่อยู่ในสำหรับไทยทำจากวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น เช่น พืชผัก สมุนไพร เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ซึ่งมีรสชาติอร่อย ถูกปาก หาได้ง่าย ราคาไม่แพง มีสรรพคุณทางยาและดีต่อสุขภาพ เป็นต้น

**การรู้จักใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน** นักศึกษากัมพูชามีความรู้เรื่อง การใช้อุปกรณ์ในห้องครัวของคนไทยสมัยโบราณ เพื่อสะดวกเวลาทำอาหาร และประหยัดเวลามากขึ้น

**1.6 ด้านประวัติศาสตร์และความเป็นมาของอาหารไทย** นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง ด้านประวัติศาสตร์และความเป็นมาของอาหารไทย เพิ่มขึ้นดังนี้

**เส้นทางของเครื่องเทศสู่ครัวไทย** นักศึกษากัมพูชามีความรู้เรื่อง เครื่องเทศมีอิทธิพลต่ออาหารไทย กล่าวคือ เส้นทางเครื่องเทศจากอินเดียในอดีตที่ค้นพบโดย วาสโก ดา กามา นักสำรวจชาวโปรตุเกส ทำให้เครื่องเทศในยุคนั้นมีราคาสูงและมีประโยชน์หลายด้าน ทำให้หลายประเทศต้องการผูกขาดทางการค้า การค้าขายเครื่องเทศในยุคนี้ จึงส่งผลต่อวิถีชีวิตและอาหารการกินในหลายประเทศ เช่น ประเทศไทย ที่นำเครื่องเทศมาใช้ประกอบอาหารจนถึงปัจจุบัน

**ความสัมพันธ์ระหว่างไทยกับชาวต่างชาติในอดีต** นักศึกษากัมพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างไทยกับชาวต่างชาติในอดีต กล่าวคือ สมัยโบราณบริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นพื้นที่ศูนย์กลางสำหรับพ่อค้าและนักเดินเรือจากทวีปต่าง ๆ ซึ่งมีเป้าหมายการเดินทางแตกต่างกันมีทั้งการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม การเผยแพร่ศาสนา หรือการสำรวจพื้นที่ใหม่ ๆ เป็นต้น การเข้ามาของชาวต่างชาติเหล่านี้ไม่เพียงเข้ามาเพื่อค้าขายและแลกเปลี่ยนความสัมพันธ์เท่านั้น แต่ยัง

มาพร้อมกับวัฒนธรรมการกินที่แพร่หลายเข้ามามีบทบาทในสังคมไทย เช่น วัฒนธรรมการใช้เครื่องเทศในการนำมาประกอบอาหารของชาวอินเดีย การรู้จักรับประทานเนื้อหมูของชาวจีน การรู้จักใช้พริกจากการเข้ามาของชาวโปรตุเกส เป็นต้น

**การค้าขายของไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยา** นักศึกษาก็มพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง การค้าขายของไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยา กล่าวคือ ในอดีตกรุงศรีอยุธยาเป็นเมืองเศรษฐกิจสำคัญ เนื่องจาก มีพื้นที่เชื่อมต่อต่อการเดินเรือ มีการค้าที่มั่นคง มีสินค้าตามความต้องการของตลาด เช่น ของป่า เครื่องเทศ ช้าง งาช้าง ข้าว และเครื่องสังคโลก เป็นต้น ดังนั้น กรุงศรีอยุธยาจึงเป็นแหล่งค้าขายสินค้าสำคัญสำหรับพ่อค้ารายหลัก เช่น จีน ญี่ปุ่น อินเดีย อาหรับ และโปรตุเกส ทำให้กรุงศรีอยุธยามีความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจและเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก

**การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารจากสตรีชาวจีน** นักศึกษาก็มพูชามีความรู้ความเข้าใจเรื่อง อาหารแบบชาวจีน กล่าวคือ อาหารไทยได้รับอิทธิพลจากอาหารชาวจีน เนื่องจาก ภาคกลางที่เป็นที่ตั้งของเมืองหลวง วัฒนธรรมอาหารชาวจีนได้แพร่สู่ครัวชาวบ้าน เนื่องจากสตรีชาวจีนเรียนรู้วิชาการทำอาหารในวังเมื่อกลับไปในชุมชนก็มักเผยแพร่วิชาการทำอาหารแบบชาวจีนไปด้วย ตัวอย่างเช่น แกงเผ็ด ในปัจจุบันซึ่งเป็นแกงที่รับอิทธิพลจากอาหารชาวจีนในอดีต

**1.7 ด้านสังคมและวัฒนธรรมไทยอื่น ๆ** นักศึกษาก็มพูชามีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง ด้านสังคมและวัฒนธรรมไทยอื่น ๆ เพิ่มขึ้นดังนี้

**ครอบครัวไทย** ซึ่งเป็นครอบครัวขนาดใหญ่ มีสมาชิกหลายคนตั้งแต่ผู้สูงอายุจนถึงเด็ก เป็นเนื้อหาที่แสดงให้เห็นผ่าน การรับประทานอาหารเป็นสำรับ กล่าวคือ สามารถทำให้สมาชิกในครอบครัวทั้งเด็กและผู้ใหญ่สามารถรับประทานอาหารได้พร้อมกันหลายคน เพราะสำรับไทยมีปริมาณมาก มีอาหารรสชาติหลากหลาย ทำให้คนในครอบครัวอึดมีท้อง และผูกพันกันในครอบครัว

**การปรับตัวให้เข้ากับสภาพปัจจุบัน** คนไทยรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพปัจจุบัน ทั้งเรื่องการเมืองการปกครอง วิถีชีวิต ตลอดจนอาหารการกินในชีวิตประจำวัน ล้วนมีการปรับตัวให้เหมาะสมกับสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา

**สังคมไทยเป็นสังคมพหุวัฒนธรรม** ซึ่งสะท้อนให้เห็นผ่าน แกงเผ็ดเปิดอย่าง กล่าวคือ คนไทยเชื้อสาย นิยมทำแกงเผ็ดเปิดอย่างไว้รับประทานเนื่องในโอกาสสำคัญต่าง ๆ เช่น ตรุษจีน สารทจีน เป็นต้น โดยนำเปิดอย่างที่ใช้การเช่น ไข่ไก่เทศกาลสำคัญนั้นทำแกง ซึ่งมีจำนวนมากรับประทานไม่หมด คนไทยเชื้อสายจีนจึงนำเปิดอย่างที่เหลือนำมาทำแกงเผ็ด เป็นต้น

**คนไทยให้ความสำคัญเรื่อง ความกตัญญู รู้จักบุญคุณ** สะท้อนให้เห็นผ่านสำนวน ข้าวแดงแกงร้อน ทำให้นักศึกษาได้รับความรู้เรื่อง รู้จักบุญคุณ รู้จักสำนึกบุญคุณ ความกตัญญูต่อผู้มีพระคุณ เช่น พ่อแม่ ครูบาอาจารย์ และผู้มีอุปการะเกื้อหนุน เป็นต้น

**คนไทยมีค่านิยมเรื่อง ผู้หญิงต้องรู้จักทำอาหาร ทำงานบ้านงานเรือน** สะท้อนให้เห็นผ่านสำนวน ไม่รู้จักหม้อข้าวหม้อแกง สะท้อนให้เห็นค่านิยมของคนไทยที่ให้ความสำคัญเรื่อง ผู้หญิงต้องรู้จักทำอาหาร การทำอาหารเป็นทักษะที่สำคัญและจำเป็นที่ผู้หญิงจะต้องรู้และมีติดตัว

**1.8 ด้านคำศัพท์เฉพาะทางแกงกะทิในสำหรับไทย** นักศึกษากัมพูชาได้เพิ่มพูน คำศัพท์เฉพาะทางแกงกะทิในสำหรับไทย ได้แก่ คำศัพท์วัฒนธรรม เช่น สำหรับ เป็บ วิถีชีวิต ฯลฯ คำศัพท์เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร เช่น คั้นกะทิ เคี้ยว โขลก ฯลฯ คำศัพท์เรียกชื่ออาหาร เช่น อจาด อาหารว่าง ข้าวตังหน้าตั้ง ฯลฯ คำศัพท์เครื่องเทศ เช่น อบเชย ยี่หระ กานพลู ฯลฯ คำศัพท์สมุนไพร เช่น รากผักชี ใบมะกรูด กระเทียม ฯลฯ คำศัพท์เครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล มะขามเปียก มะนาว ฯลฯ คำศัพท์เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว กุ้งแม่น้ำ ฯลฯ คำศัพท์พืชผัก เช่น ใบชีเหล็ก ใบตำลึง ตะไคร้ ฯลฯ คำศัพท์รสชาติ เช่น หวานนำ รสเผ็ดจัด กลมกล่อม ฯลฯ คำศัพท์เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น จวัค ครก สาก ฯลฯ และคำศัพท์คำศัพท์อื่น ๆ เช่น เครื่องเคียงพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว การพัฒนาอย่างยั่งยืน ฯลฯ

**1.9 ด้านสำนวนไทย** นักศึกษากัมพูชาได้รู้จัก สำนวนไทย มากขึ้น ดังนี้

**ด้านสำนวนไทย** จากหนังสือเพิ่มเติมสามารถแบ่งได้ 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 สำนวนไทยที่ไม่เกี่ยวกับ “แกง” ได้แก่ หัวกะทิ มะพร้าวทึนทึก น้ำขึ้นให้รีบตัก ราไม่ตีโทษปีโทษกลอง น้ำมาปลาकिनมด-น้ำลดมดकिनปลา เออออห่อหมก และกลุ่มที่ 2 สำนวนที่ปรากฏคำว่า “แกง” ได้แก่ ได้แกง เทน้ำพริก แกงจัดจึ่งรู้คุณเกลือ จวัคไม่รู้จักแกง ไม่รู้จักหม้อข้าวหม้อแกง ข้าวแดงแกงร้อน เกลียดตัวกินไข่-เกลียดปลาไหลกินน้ำแกง แก่เกินแกง

**2. การพัฒนาทักษะภาษาไทยด้านการอ่าน** จากการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปได้ ดังนี้

**ช่วยพัฒนาทักษะการอ่าน** จากการอ่านหนังสือให้นักศึกษากัมพูชาได้พัฒนาทักษะการอ่าน กล่าวคือ ผู้วิจัยออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยคำนึงถึงคุณภาพของหนังสือ และช่วยให้นักศึกษาพัฒนาทักษะการอ่าน ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของ รายวิชา ITH: 301 Advance Thai Language I วัตถุประสงค์เน้นไปที่ ช่วยพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาไทยขั้นสูงให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 หนังสือมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทยกระตุ้นให้นักศึกษาสนใจในการอ่านมากขึ้น มีภาพประกอบที่ให้นักศึกษาอ่านแล้วไม่เกิดความเบื่อได้ง่าย เข้าใจเนื้อหาได้รวดเร็วมากขึ้น ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาสร้างนิสัยรักการอ่าน และส่งเสริมการอ่าน

เพื่อให้เกิดความรู้ที่หลากหลาย อันนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายตามวัตถุประสงค์ของรายวิชา และหลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยนักศึกษาคนที่ 6 แสดงความคิดเห็นไว้ว่า

หนังสือช่วยเพิ่มพูนความรู้ภาษาและวัฒนธรรมไทยจากกิจกรรมในชั้นเรียน ผู้เรียนเพิ่มเติมและเป็นสิ่งที่มีประโยชน์เป็นอย่างมาก เพราะหนังสือให้ข้อมูลที่รวบรวมเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรมไทย ช่วยให้ผู้เรียนได้รับข้อมูลเพิ่มเติมที่อาจไม่ได้รับในชั้นเรียนหรือจากการทำกิจกรรมอื่น ๆ นอกจากนี้ยังช่วยให้ทักษะการอ่านของผมดีขึ้น และรู้จักวิเคราะห์เนื้อหาตามการอ่านบทอ่านอีกด้วย

ผลจากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียน แบบสอบถามความพึงพอใจ และผลจากการสัมภาษณ์กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ที่ได้กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยสรุปได้ว่า นักศึกษาชาวแกมพูชาที่มีความพึงพอใจต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ระดับความพึงพอใจมากที่สุด และผลการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนของผู้เรียน ซึ่งมีระดับผลการเรียนดีมากมีค่าประสิทธิภาพ  $E1/E2 = 80.79/80$  ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ( $E1/E2 = 75/75$ ) หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวแกมพูชาที่มีประสิทธิภาพ นักศึกษาชาวแกมพูชารู้จักอาหารไทย/แกงกะทิไทยมากขึ้น เพิ่มพูนคำศัพท์ใหม่ ได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทย และช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมให้กับนักศึกษาชาวแกมพูชาได้

# บทที่ 2

## กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย



### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความสัมพันธ์ของกะทิกับอาหารไทยได้
2. อธิบายจุดเด่นของกะทิกับวิถีชีวิตไทยได้
3. ใช้สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับกะทิได้ถูกต้อง

ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย

# บทอ่าน

## “กะทิกับสำหรับไทย วิธีชีวิตไทย”

มะพร้าว เป็นพืชสำคัญทั้งด้านเศรษฐกิจและวิถีชีวิตของคนไทย มะพร้าวสามารถใช้ประโยชน์ได้แทบทุกส่วน มะพร้าวนิยมปลูกในพื้นที่ภาคใต้ ภาคตะวันออก และภาคกลาง เช่น จังหวัด ชลบุรี สมุทรสงคราม สมุทรปราการ และเพชรบุรี เป็นต้น เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีฝนตกชุก ดินระบายน้ำดี และอากาศร้อนชื้น

“กะทิ” ได้มาจากผลมะพร้าวเนื้อแก่ นำมาขูดเนื้อและคั้นเอาน้ำ สามารถจำแนกความเข้มข้นขึ้นอยู่กับรอบที่คั้นดังนี้ ครั้งที่ 1 กะทิที่ได้จากการคั้นครั้งนี้มีความมันและความเข้มข้นมากจึงเรียกว่า “หัวกะทิ” นิยมนำมาประกอบอาหารที่ต้องการความเข้มข้นมากหรือสำหรับลอยหน้าขนมหรือแกงเพื่อเพิ่มความหอมมัน และการคั้นครั้งที่ 2-3 มักเพิ่มน้ำ กะทิที่ได้จากการคั้นครั้งนี้จึงมีระดับความมันและความเข้มข้นลดน้อยลงจึงเรียกว่า “หางกะทิ” นิยมนำมาประกอบอาหารที่ไม่ต้องการความเข้มข้นมากหรือใช้แทนน้ำเปล่าเพื่อประกอบอาหาร

ดังนั้น “กะทิ” จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารในสำหรับไทยภาคกลางทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง อาหารคาว เช่น แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน ต้มยำ ฯลฯ อาหารหวาน เช่น บัวลอย กล้วยบัวชชี ไอศกรีมกะทิ ฯลฯ และอาหารว่าง เช่น ขนมครก หมูสะเต๊ะ และข้าวตังหน้าตั้ง เป็นต้น



## ระดับความเข้มข้นของกะทิ

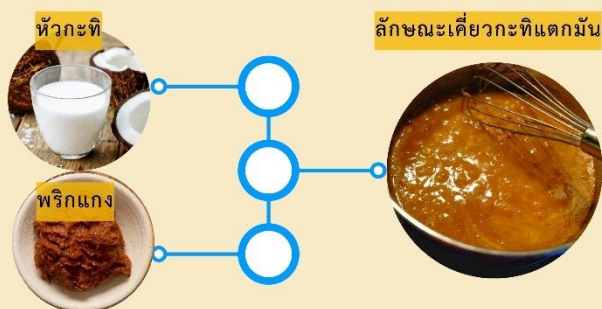


## เสน่ห์ของ “กะทิ” ในสำหรับอาหารไทย

เสน่ห์ของ “กะทิ” คือ ให้ความหอม หวาน และมันแก่อาหารในสำหรับ และจัดเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทยหลายชนิด

แกงกะทิมีกลิ่นหอมและรสชาติหวานมันจาก “กะทิ” อันเกิดจากขั้นตอนการนำ “หัวกะทิ” กับ “พริกแกง” นำมาเคี่ยวเข้าด้วยกันให้แตกมัน คำว่า “แตกมัน” หรือ “เคี่ยวกะทิแตกมัน” เป็นขั้นตอนในการนำหัวกะทิเคี่ยวในกระทะจนน้ำมันกะทิแยกออกมา ต่อมาจึงใส่พริกแกงลงผัดกับหัวกะทิเรื่อย ๆ จนน้ำมันลอยหน้าขึ้นมา แสดงว่า “แตกมันดี” จะทำให้แกงกะทิมีความหอม รสชาติหวานมัน และกลมกล่อม

“กะทิ” จึงเป็นวัตถุดิบหลักและสำคัญที่ทำให้อาหารไทยมีความโดดเด่นด้านรสชาติหวานมัน กลมกล่อม และมีกลิ่นหอมอย่างเป็นเอกลักษณ์ในสำหรับอาหารไทย



ภาพที่ 2 : ขั้นตอนการเคี่ยวกะทิแตกมัน  
ที่มาภาพ : ถ่ายโดยผู้วิจัย



## สำนวนที่เกี่ยวข้อง “กะทิ”

“กะทิ” มีบทบาทสำคัญในวิถีชีวิตของคนไทย ดังมีการใช้สำนวนเกี่ยวข้องกับ “กะทิ” ในชีวิตประจำวัน คือ “หัวกะทิ” และ “มะพร้าวทึนทึก” ดังนี้

### ความหมาย

1. “หัวกะทิ” หมายถึง เก่งหรือดีเด่นเป็นพิเศษ
2. “มะพร้าวทึนทึก” หมายถึง ใช้ประโยชน์ไม่ได้

### ที่มาของสำนวน

1. สำนวน “หัวกะทิ” มีที่มาจากการคั้นกะทิตั้งแรก กล่าวคือ กะทิที่ได้จากการคั้นครั้งแรกก็มีความมันและความเข้มข้นมาก หากนำกะทิที่คั้นครั้งแรกมาคั้นต่อ เรียกว่า “หางกะทิ” ความเข้มข้นของกะทิจึงจะน้อยลง ดังนั้น หัวกะทิ จึงเปรียบได้กับคนหรือสิ่งใดก็ตามที่คัดเลือกมาแล้วดีเยี่ยม เด่นกว่าสิ่งอื่น หรือพิเศษกว่าคนอื่น

2. สำนวน “มะพร้าวทึนทึก” มีที่มาจากมะพร้าว กล่าวคือ มะพร้าวที่จวนแก่เนื้อไม่อ่อนไม่แก่ หากเป็นมะพร้าวเนื้ออ่อนสามารถรับประทานทั้งน้ำทั้งเนื้อได้ หากมะพร้าวเนื้อแก่สามารถนำมาขูดและนำมาคั้นเป็นกะทิได้ เพราะฉะนั้นมะพร้าวทึนทึกจึงไม่เหมาะในการนำมาประกอบอาหารใด ๆ ดังนั้น มะพร้าวทึนทึก จึงถูกนำมาเปรียบกับคนหรือสิ่งใดก็ตามที่ไร้ความสามารถหรือใช้ประโยชน์ไม่ได้

### ตัวอย่างการใช้สำนวน



“ในบริษัทของเรามีแต่คนหัวกะทิทั้งนั้น”



“...อย่าทำตัวให้เป็นมะพร้าวทึนทึก”

## คำศัพท์น่ารู้

จำนวน	คำศัพท์ภาษาไทย	ความหมาย	คำศัพท์ภาษาเขมร
1	วิถีชีวิต (น.)	ทางดำเนินชีวิตเช่น วิถีชีวิตชาวบ้าน	ผู้เฒ่าเฒ่าเกิด
2	ฝนตกชุก (ว.)	ฝนที่ตกเยอะ ฝนตกประจำ	ฤดูฝนฤดูฝน
3	ชูด (ก.)	เอาของมีคมเป็นต้นครูด เช่น เอาช้อนชูดมะพร้าว	แกส
4	คั้น (ก.)	บีบโดยแรงเพื่อให้ของเหลวที่มีอยู่ออกมาเช่น คั้นกะทิ คั้นส้ม	ชวด
5	เข้มนั่น (ว.)	การที่ของเหลวรวมตัวกันแน่นไม่ใส	ชាប់
6	องค์ประกอบ (น.)	สิ่งต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบเป็นสิ่งใหญ่	ตลุ่ม
7	อาหารว่าง (น.)	ของกินนอกเวลากินอาหารตามปรกติมักกินในเวลาบ่าย	หบทาสบรู้ง
8	ขนมครก (น.)	ขนมทำจากแป้งกับกะทิหยอดภาชนะกระเบื้องทำเป็นหลุม ๆ	ล้ล้ล้
9	หมูสะเต๊ะ (น.)	อาหารว่างชนิดหนึ่งเนื้อหั่นบาง ๆ เสียบด้วยไม้ไฟ แล้วนำไปย่าง	หบทาสบรู้งยวบรู้ง ฮอสถอผู้ก ด้เดี่ย รู้งกผู้กผู้กผู้ก รู้งผู้กผู้กผู้กผู้ก
10	ข้าวตังหน้าตั้ง (น.)	ของว่างชนิดหนึ่งประกอบด้วยข้าวตังทอดกรอบกับเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง เรียกว่า หน้าตั้ง	หบทาสบรู้งยวบรู้ง ฮอสถอผู้กผู้กผู้กผู้ก ผู้ก
11	พริกแกง (น.)	สิ่งที่ใช้ในการปรุงแกง มีพริก กะปิ หอม กระเทียม เป็นต้น	ผู้กผู้ก
12	เคี้ยว (ก.)	ต้มให้เดือดนาน ๆ เพื่อให้งวด ช้น หรือเปื่อย เป็นต้น	ผู้ก
13	เอกลักษณ์ (น.)	ลักษณะที่เหมือนกันหรือมีร่วมกัน	ผู้กผู้ก
14	ทินทีก (น.)	จวนแก่ เรียกมะพร้าวที่จวนแก่ว่า มะพร้าวทินทีก	(ผู้ก) ผู้ก
15	จวนแก่ (น.)	เกือบแก่ ใกล้จะแก่	ผู้กผู้กผู้ก

# กะทิ

ในสำหรับไทยกับวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป

สมัยก่อนแม่ครัวไทยมักนำมะพร้าวแ่มาชูดกับเครื่องชูดมะพร้าวที่เรียกว่า “**กระต่ายชูดมะพร้าว**” ซึ่งเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในห้องครัวที่มีแทบทุกบ้าน กะทิจึงสดใหม่และทำไ้ได้ง่าย คั้นเสร็จต้องนำกะทิไปประกอบอาหารทันที เพราะ “**กะทิกั้นสด**” เก็บไว้ไม่ได้นาน **บูดเสีย**ไ้ง่ายจึงยากในการนำมาประกอบอาหาร นอกจากนี้การคั้นกะทิสดต้องใช้เวลา อย่งไรก็ดีเทคโนโลยีในปัจจุบันมีการพัฒนาจึงทำให้ น้ำกะทิเก็บรักษาได้นานมากขึ้น ในรูปของ **สำเร็จรูป**หรือกล่อง **บรรจุภัณฑ์**เป็นการอำนวยความสะดวกและประหยัดเวลาในการทำอาหารมากขึ้น แต่จะไม่หอมอร่อยเท่ากะทิสด



ภาพที่ 2 : กระต่ายชูดมะพร้าว  
ที่มาภาพ : ถ่ายโดยผู้วิจัย

## ความแตกต่างระหว่าง กะทิกั้นสดกับกะทิกกล่อง



คั้นเองไ้ที่บ้าน

แตกมัน

หาซื้อยาก

ราคาแพงกว่า

มีความหอมหวาน รสมันตามธรรมชาติ

หากไม่นำไปแช่ในตู้เย็นเก็บไ้ไม่เกินครึ่งชั่วโมง



ทำเองไ้ไ้

ไม่แตกมัน

หาซื้อไ้ง่าย

ราคาถูกกว่า

ไม่หอมหวานหรือรสมันเหมือนกะทิสด

เก็บไว้ได้นาน



กระต่ายชูดมะพร้าว (น.)    ฆาตฆู่ง    สำเร็จรูป (ว.)    ผลิตผสมสเปซ  
บูด (ว.)    ฝูษ    บรรจุภัณฑ์ (น.)    กาแฟอู๋



## แบบทดสอบระหว่างเรียน

คำชี้แจง: จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง

- มะพร้าวนิยมปลูกในพื้นที่ที่มีอากาศตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)
 

ก. อากาศหนาว	ข. อากาศชื้นมีฝนตกประจำ
ค. อากาศร้อน	ง. อากาศร้อนชื้น
- ข้อใดกล่าวถึง “หัวกะทิ” *ไม่ถูกต้อง* (ความรู้ความจำ)
 

ก. ใช้แทนน้ำเปล่า
ข. ใช้เพื่อให้อาหารเข้มข้น
ค. ใช้เพื่อให้อาหารหอมมัน
ง. ใช้ล่อยหน้าอาหารต่าง ๆ
- ข้อใดกล่าวถึงความสัมพันธ์ของกะทิกับอาหารไทยถูกต้องที่สุด (ความรู้ความจำ)
 

ก. กะทิให้ความมันแก่อาหารไทย
ข. กะทิให้ความเข้มข้นแก่อาหารไทย
ค. กะทิใช้แทนน้ำเปล่าในการทำอาหาร
ง. กะทิเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารไทยทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง
- ข้อใดคือจุดเด่นของกะทิกับรับอาหารไทย (ความรู้ความจำ)
 

ก. กะทิใช้แทนนมสดได้	ข. กะทิให้ความเข้มข้นสูง
ค. กะทิใช้ล่อยหน้าอาหาร	ง. กะทิให้ความหอม หวาน และมัน
- คำว่า “แตกมัน” ตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)
 

ก. การนำกะทิไปเคี้ยว	ข. การนำพริกแกงไปเคี้ยว
ค. การนำหัวกะทิเคี้ยว	ง. การนำพริกแกงไปเคี้ยวตามด้วยพริกแกง
	ตามด้วยกะทิ
- จากภาพ “หางกะทิ” ตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)
 

ก. <table border="0"> <tr><td>ความมัน</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>ความเข้มข้น</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> </table>	ความมัน	<input type="checkbox"/>	ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>	ข. <table border="0"> <tr><td>ความมัน</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>ความเข้มข้น</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> </table>	ความมัน	<input type="checkbox"/>	ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>
ความมัน	<input type="checkbox"/>								
ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>								
ความมัน	<input type="checkbox"/>								
ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>								
ค. <table border="0"> <tr><td>ความมัน</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>ความเข้มข้น</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> </table>	ความมัน	<input type="checkbox"/>	ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>	ง. <table border="0"> <tr><td>ความมัน</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>ความเข้มข้น</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> </table>	ความมัน	<input type="checkbox"/>	ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>
ความมัน	<input type="checkbox"/>								
ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>								
ความมัน	<input type="checkbox"/>								
ความเข้มข้น	<input type="checkbox"/>								
- สำนวน “หัวกะทิ” มีความหมายตรงกับข้อใด (ความเข้าใจ)
 

ก. ในห้องเรียนของเรามีแต่คนเก่งทั้งนั้น
ข. หนังสือเก่ามากแล้วคงใช้ประโยชน์ไม่ได้
ค. หากมีโอกาสได้เรียนรู้ต้องรู้จักเก็บความรู้เอาไว้
ง. ทุกคนต้องรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อม
- บุคคลในข้อใดมีพฤติกรรมตรงกับสำนวน “มะพร้าวที่นทิก” (ความเข้าใจ)
 

ก. ฟาร์ม ชอบแกล้งเพื่อนจนเพื่อนไม่อยากคบด้วย
ข. สุกี ไม่ส่งบ้านเพราะชอบเก็บไว้วันถัดไปจนลืมนิท
ค. ธานี ไม่ช่วยทำงานกลุ่มมักถูกเพื่อน ๆ ว่าทำตัวไร้ประโยชน์
ง. บุญธา เป็นคนแรกที่ครูคัดเลือกให้เป็นหัวหน้าห้องเพราะเรียนเก่ง
- หากอยากรับประทานมะพร้าวที่มีน้ำกับเนื้อควรเลือกมะพร้าวตรงกับข้อใด (การนำไปใช้)
 

ก. มะพร้าวแก่	ข. มะพร้าวกะทิ
ค. มะพร้าวที่นทิก	ง. มะพร้าวเนื้ออ่อน
- กรรมนิกา อยากทำแกงเขียวหวานให้มีความหอมหวาน และมันแบบธรรมชาติควรเลือกกะทิตรงกับข้อใด (การนำไปใช้)
 

ก. กะทิกล่อง	ข. กะทิแตกมัน
ค. กะทิกั้นสด	ง. กะทิสำเร็จรูป

### บรรณานุกรม

- Thai PBS. (2559). *กินอยู่คือ: ตอน กะทิสตหรือกะทิกล่อง ?* สืบค้นจาก <https://www.thaipbs.or.th/program/EatamAre/episodes/35893>
- The Cloud. (2560). *กะทิสต ภูมิปัญญาหวานมันจากลูกมะพร้าวถึงถ้วยแกงเขียวหวาน.* สืบค้นจาก <https://readthecloud.co/thaicook-4/>
- เวทีน ชาติกุล. (2558). *Thailand only เรื่องแบบนี้ มีแต่ไทย ๆ.* กรุงเทพฯ: อมรินทร์.
- ธรา วิริยะพานิช. (2548). *อาหารไทยเหนือพื้นมะพร้าวและกะทิ.* เกษตรกรรมธรรมชาติ, 8(2).
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556) *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.* กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- ปิยะดา เวชประสิทธิ์. (2542). "มะพร้าว: พืช" ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 1. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- ส. พลายน้อย. (2558). *ครัวไทย.* กรุงเทพฯ : พิมพ์คำสำนักพิมพ์ : สถาพรบุ๊คส์
- สง่า กาญจนาคพันธุ์. (2538). *สำนวนไทย.* กรุงเทพฯ บริษัท ดวงกมลสมัย จำกัด
- สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2561). *มะพร้าวในวิถีชีวิตไทย.* สืบค้นจาก <http://www.thaistudies.chula.ac.th/2018/09/29/มะพร้าวในวิถีชีวิตไทย/>

### เฉลยแบบทดสอบระหว่างเรียน

1 - ง / 2 - ก / 3 - ง / 4 - ง / 5 - ค / 6 - ข / 7 - ก / 8 - ค / 9 - ง / 10 - ค

### แบบทดสอบหลังเรียน

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

แบบปรนัย 4 ตัวเลือก ทั้งหมดจำนวน 40 ข้อ

คำชี้แจง: จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง

1. “การรับประทานอาหารเป็นชุดมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน” ตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)
  - ก. สำหรับไทย
  - ข. อาหารจานเดียว
  - ค. การรับประทานอาหารพร้อมกัน
  - ง. การรับประทานอาหารคาวกับอาหารหวาน
2. ข้อใดควรสั่งอาหารแบบ “สำหรับไทย” (ความรู้ความจำ)
  - ก. ครอบครัวยุโรป
  - ข. ครอบครัวยุโรปกลาง
  - ค. ครอบครัวยุโรปเล็ก
  - ง. ครอบครัวยุโรปเล็กมาก
3. ข้อใดกล่าวถึงอาหารในสำหรับไทยต่างจากข้ออื่น (ความรู้ความจำ)
  - ก. มีคุณค่าทางโภชนาการ
  - ข. รักษาโรคท้องอืดได้
  - ค. รสชาติถูกปาก
  - ง. มีใยอาหารสูง
4. “อร่อยรส อร่อยตา อร่อยถูกใจ” ข้อความนี้สัมพันธ์กับข้อใด (ความรู้ความจำ)
  - ก. เส้นห่อของอาหารไทยในสำหรับ
  - ข. คนไทยรับประทานอาหารเป็นสำหรับ
  - ค. ลักษณะเด่นของแกงมีสมัน
  - ง. ความอร่อยของอาหารไทย
5. ข้อใดให้รสเปรี้ยว (ความเข้าใจ)
 

ก. 	ข. 
ค. 	ง. 
6. ข้อใดแสดงให้เห็นสุขอนามัยของคนไทยโบราณ (การนำไปใช้)
 

ก. การใช้ช้อนส้อม	ข. การล้างมือ
ค. การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก	ง. การรับประทานที่โดยนิ้วมือไม่เปรอะเปื้อน
7. พื้นที่ที่มีอากาศร้อนชื้น ดินระบายน้ำดี เหมาะสำหรับเพราะปลูกพืชชนิดใดมากที่สุด (ความรู้ความจำ)
 

ก. มะพร้าว	ข. มะขาม
ค. มะละกอ	ง. มะปราง
8. กะทิเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารไทยยกเว้น (ความรู้ความจำ)
  - ก. แกงมีสมัน
  - ข. บัวลอย
  - ค. หมูสะเต๊ะ
  - ง. น้ำพริกกะปิ
9. เส้นห่อของ “กะทิ” ในสำหรับอาหารไทยตรงกับข้อใด (ความรู้ความจำ)
  - ก. ทำให้อาหารกลมกล่อม
  - ข. ทำให้อาหารเข้มข้น
  - ค. ทำให้อาหารโดดเด่น
  - ง. ทำให้อาหารหอม หวาน และมันแบบธรรมชาติ
10. “ห้องนี้อาจารย์คิดมาแล้ว มีแต่เด็ก.....ทั้งนั้นแหละ” จงเลือกข้อที่ถูกต้อง (ความเข้าใจ)
  - ก. หัวดี
  - ข. หัวกะทิ
  - ค. หัวแข็ง
  - ง. หัวอ่อน

ภาพประกอบ 36 ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายของงานวิจัย 2 ข้อ ได้แก่ สร้างอ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา และศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาหลังจากใช้หนังสือผู้วิจัยสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ดังนี้

#### สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการวิจัย 4 ขั้นตอน ดังนี้



ภาพประกอบ 37 ขั้นตอนดำเนินการวิจัย

### ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ แกะกะทิในสำหรับไทย กระบวนการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ การลงภาคสนามเพื่อเก็บข้อมูล และรูปภาพ และ สัมภาษณ์คณาจารย์ชาวกำแพงเพชร จากนั้นจึงนำข้อมูลนำมาวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำไปต่อยอดเป็นบทอ่านสำหรับผู้เรียนชาวกำแพงเพชร

### ขั้นตอนที่ 2 ออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษานำมาสังเคราะห์เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการออกแบบสร้างเครื่องมือวิจัย ได้แก่ **หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกะกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำแพงเพชร** จำนวน 7 บท ประกอบด้วย บทที่ 1 แกะกะทิสำหรับไทย วัฒนธรรมอาหารไทย บทที่ 2 กะทิ: ครอบครัวชาลอาหารไทย บทที่ 3 ไม่มี “พริกแกง” ทำแกกะทิไม่ได้ บทที่ 4 แกะกะทิไทย ภูมิใจชาวต่างชาติ บทที่ 5 สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกกะทิ บทที่ 6 แกะกะทิกับการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร และบทที่ 7 แกะกะทิในสำหรับไทย กับวิถีชีวิตปัจจุบัน **แบบทดสอบระหว่างเรียน** แบบปรนัย 4 ตัวเลือก บทละ 10 ข้อ และ **แบบทดสอบหลังเรียน** ใช้แนวคิดการสร้างแบบทดสอบแบบคู่ขนาน แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ และ **แบบสอบถามความพึงพอใจ** หลังใช้หนังสือเป็นแบบมาตราส่วน 5 ระดับ

### ขั้นตอนที่ 3 การประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หลังจากสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมครบทั้ง 7 บท กับแบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียนเสร็จสิ้น ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยที่สร้างเสร็จให้อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ จากนั้นจึงนำเครื่องมือวิจัยเสนอผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด 3 ท่าน เพื่อประเมินคุณภาพของเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบประเมิน 2 ชุด ได้แก่ **แบบประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม** และ **แบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ (IOC)** ผลการประเมินพบว่า คะแนนเฉลี่ยคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติม คือ 4.42 แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมของผู้วิจัย มีคุณภาพอยู่ในระดับดี ส่วนคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียนเท่ากับ 0.79 กับ 0.82 เรียงตามลำดับมีค่า IOC มากกว่า 0.5 ผ่านเกณฑ์ที่ตั้งไว้ แสดงให้เห็นว่า แบบทดสอบระหว่างเรียนกับแบบทดสอบหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ แต่มีบางข้อควรปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น

ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยนำมาแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ จากนั้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ ก่อนนำเครื่องมือไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out) จำนวน 6 คน เพื่อหาคุณภาพและข้อบกพร่องของหนังสืออ่านก่อนนำไปใช้จริงกับกลุ่มเป้าหมาย ผลจากการทดลอง

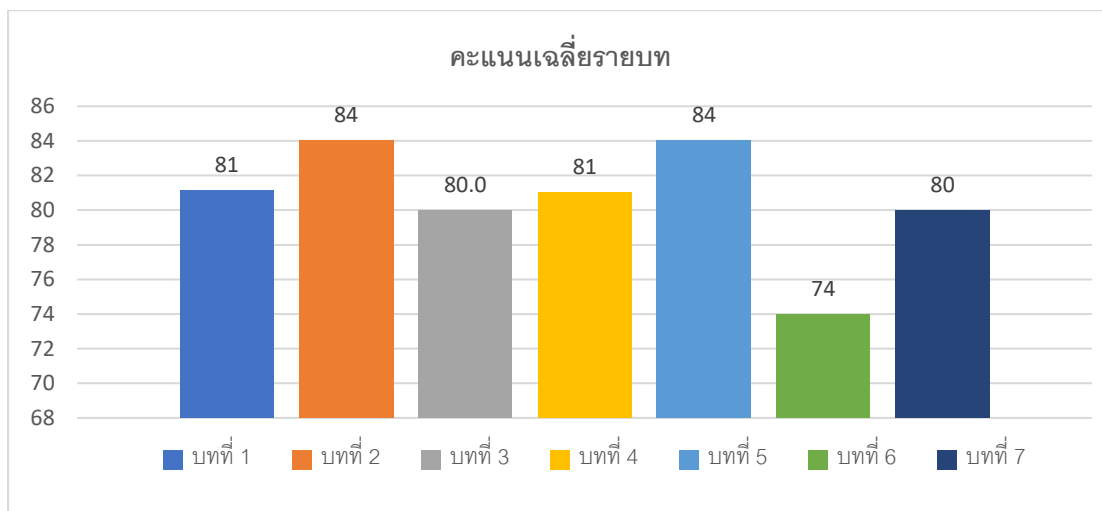


พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนร้อยละ 86.6 มีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก ส่วนค่าเฉลี่ยคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนร้อยละ 82 มีคุณภาพอยู่ในระดับดีมากเช่นกัน และคะแนนเฉลี่ยของแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาในกลุ่มทดลอง (Try-Out) เท่ากับ 4.21 แสดงว่ากลุ่มทดลอง (Try-Out) มีความพึงพอใจในระดับมาก แสดงให้เห็นว่า เครื่องมือมีคุณภาพสามารถนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายได้จริง

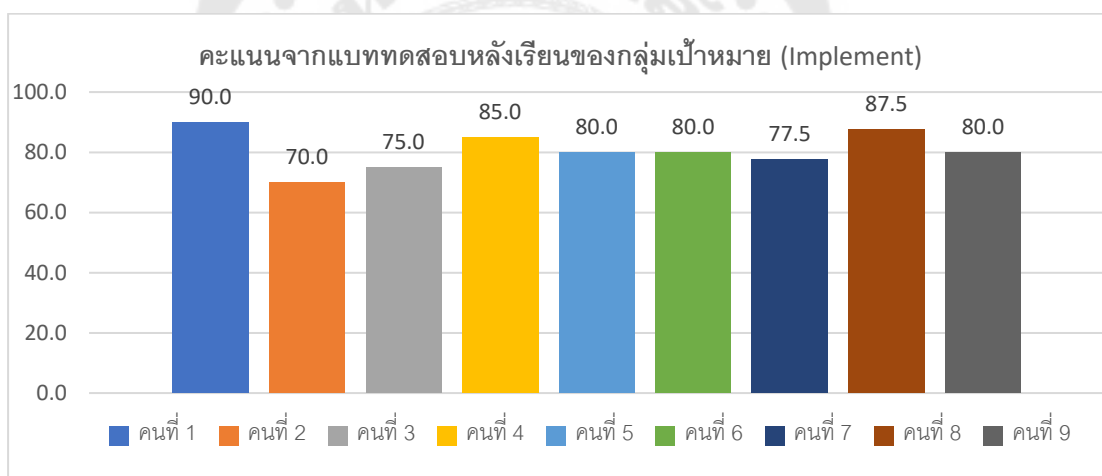
#### ขั้นตอนที่ 4 การหาคุณภาพกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

ผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง (Try-Out) เสนออาจารย์ที่ปรึกษา ก่อนนำเครื่องมือวิจัยไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย ผู้วิจัยกำหนดรูปแบบการวิจัยเป็นการทดลองแบบ One Shot Case Study มุ่งเน้นทดลองกับกลุ่มเป้าหมายเพียงครั้งเดียว ซึ่งเป็นนักศึกษาชาวกำพูชา วิชาเอกภาษาไทย ระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 ภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมิรินทร์พนมเปญ จำนวน 9 คน ซึ่งยินดีเข้าร่วมการทดลอง โดยกำหนดเกณฑ์ประสิทธิภาพของหนังสือเพิ่มเติมเล่มนี้ คือ  $E1/E2 = 75/75$  เนื่องจาก นักศึกษาต้องฝึกทักษะการอ่านเนื้อหา ซึ่งต้องอ่านภาษาไทยจากบทอ่าน เนื้อหาในเกี่ยวข้องกับภาษาและวัฒนธรรมไทย ซึ่งต้องตั้งใจอ่าน และต้องใช้เวลาในการฝึกฝน

ผลจากการวิจัยพบว่า ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)  $E1/E2 = 80.79/80$  ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ( $E1/E2 = 75/75$ ) ซึ่งคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) อยู่ระหว่าง 72 – 90 คะแนน มีระดับการเรียนรู้ดีและดีมาก แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยจากแกงกะทิในสำหรับไทยอย่างต่อเนื่อง ส่วนคะแนนแบบทดสอบหลังรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) อยู่ระหว่าง 70 – 90 คะแนน มีระดับการเรียนรู้ดีและดีมาก แสดงให้เห็นว่า นักศึกษากลุ่มเป้าหมาย (Implement) เพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย ส่งเสริมความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับแกงกะทิในสำหรับไทย เพิ่มพูนคำศัพท์เฉพาะทางเรื่องแกงกะทิในสำหรับไทย รู้จักสำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง หลังจากใช้หนังสือเล่มนี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

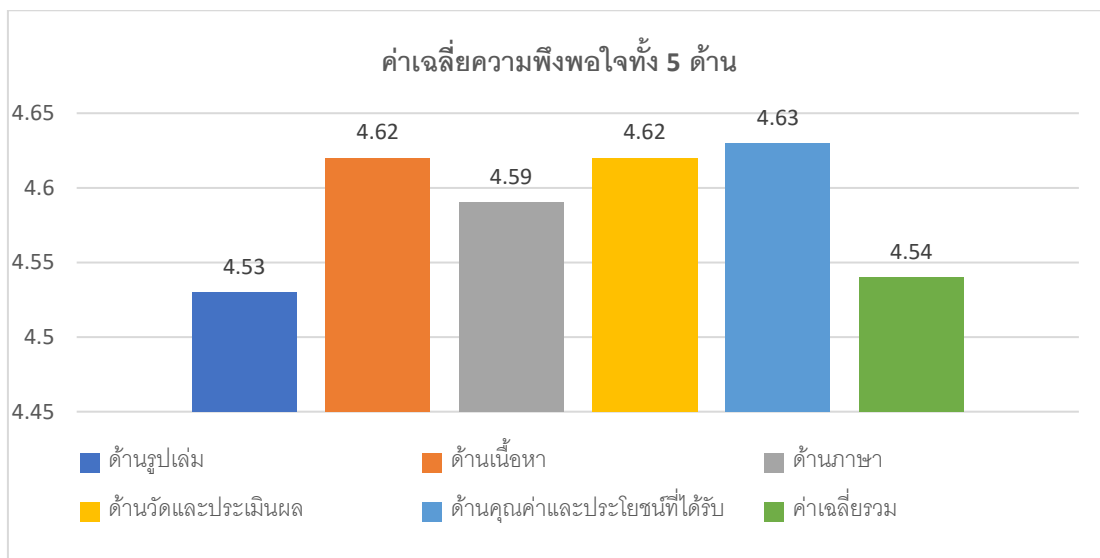


ภาพประกอบ 38 คะแนนเฉลี่ยรายบทของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)



ภาพประกอบ 39 แผนภูมิแสดงคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

คะแนนของแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษากลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 แสดงว่ากลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา



ภาพประกอบ 40 คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมทั้ง 5 ด้านของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

จากคะแนนของแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย พบว่า ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.63 แสดงให้เห็นว่า นักศึกษาเห็นว่าหนังสือมีประโยชน์ ผู้เรียนชาวกัมพูชาได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทยมากขึ้น ได้เรียนรู้เรื่องสำนวนไทยเพิ่มขึ้น ได้รู้จักอาหารไทยมากขึ้น โดยเฉพาะหนังสือให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย และเป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชาโดยตรงอีกด้วย นักศึกษาจึงมีความพึงพอใจในการอ่านหนังสือเล่มนี้ในระดับมากที่สุด

### อภิปรายผลการวิจัย

การเรียนการสอนภาษาสำหรับชาวต่างชาติต้องสอนภาษากับวัฒนธรรมไปพร้อมกันไม่สามารถสอนแยกออกจากกันได้ การเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศเน้นหลักไวยากรณ์อย่างเดียวอาจไม่เพียงพอสำหรับผู้เรียน เพราะภาษาไทยมีวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ การสอนที่เน้นหลักภาษาอย่างเดียวจะทำให้นักศึกษาใช้ภาษาไทยไม่เป็นธรรมชาติ ไม่ถูกต้องตามบริบท จนทำให้การสื่อสารไม่ประสบความสำเร็จได้ ดังที่ สมพงษ์ วิทยศักดีพันธ์ุ (2548, น. 216-221) อธิบายไว้ว่า การเรียนการสอนภาษากับวัฒนธรรมสำคัญมาก เนื่องจาก ภาษาไม่ใช่เพียงเพื่อการสื่อสารเท่านั้น แต่สะท้อนให้เห็น วัฒนธรรม ความคิด และค่านิยมของสังคมนั้น ๆ ด้วย การเรียนภาษาไทยควรสอน ประเพณี วัฒนธรรมไทย และวิถีชีวิตของคนไทยด้วย เนื้อหาดังกล่าวจะช่วยให้

ผู้เรียนสามารถใช้ภาษาไทยได้ถูกต้องและเหมาะสมกับบริบททางวัฒนธรรมไทย และผู้เรียนใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้ดียิ่งขึ้น

การเรียนรู้วัฒนธรรมไทยจึงเป็นเรื่องสำคัญและจำเป็นสำหรับนักศึกษาชาวกำพูชา สอดคล้องกับ นิธิอร พรอำไพสกุล และ ผกาศรี เย็นบุตร (2561, น. 131-133) กล่าวไว้ว่า การเรียนรู้วัฒนธรรมไทยจะช่วยให้นักศึกษาเข้าใจความคิด ค่านิยม และธรรมเนียมปฏิบัติไทย เนื้อหาเหล่านี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน เพราะเป็นเนื้อหาที่น่าสนใจและแปลกใหม่สำหรับชาวต่างชาติ และช่วยให้ผู้เรียนใช้ภาษาไทยได้ถูกต้องตามบริบทวัฒนธรรมและสังคมไทย ดังนั้น การเรียนรู้ภาษากับวัฒนธรรมไทยจึงเป็นสิ่งสำคัญต่อการนำมาประยุกต์ใช้กับการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสำหรับนักศึกษาชาวกำพูชา

วัฒนธรรมไทยที่น่าสนใจและปรากฏในชีวิตประจำวันของคนไทย คือ วัฒนธรรมอาหารไทย อาหารที่อยู่วิถีชีวิตของคนของไทยเป็นอาหารหลักจำเป็นต้องมีในสำรับ/มื้ออาหารของคนไทย คือ “แกง” มีทั้งแกงใส่กะทิกับแกงไม่ใส่กะทิ “แกงกะทิ” ไทยเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลกและเป็นที่ยอมรับสำหรับชาวต่างชาติ จากการศึกษาผู้วิจัยพบว่า “กะทิในสำรับไทย” สะท้อนให้เห็นภาษาและวัฒนธรรมไทยในหลายด้าน เช่น สำนวน วิถีชีวิตของคนไทย ภูมิปัญญาไทย และประวัติศาสตร์ และความเป็นมาของอาหารไทย เป็นต้น ดังนั้น การสอนภาษากับวัฒนธรรมไทยจาก “แกงกะทิในสำรับไทย” ทำให้นักศึกษาชาวกำพูชาได้เพิ่มพูนความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้น

ปริญญาธิพนธ์เล่มนี้ใช้แนวคิดการสอนวัฒนธรรมให้ผู้เรียนชาวต่างประเทศ ซึ่งผลการวิจัยสามารถอภิปรายได้ว่า เรื่องอาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่ผู้เรียนให้ความสนใจ ดังนั้น ผู้วิจัยนำเสนอความรู้ภาษาและวัฒนธรรมไทยจาก “แกงกะทิในสำรับ” ผ่านหนังสืออ่านเพิ่มเติม ซึ่งเป็นสื่อที่เหมาะสมสำหรับนำเสนอเนื้อหาด้านภาษาและวัฒนธรรมสำหรับผู้เรียนชาวกำพูชา กล่าวคือ หนังสืออ่านเพิ่มเติม มีภาพประกอบหลากหลาย ช่วยดึงดูดความสนใจของนักศึกษา มีการจัดลำดับเนื้อหาอย่างเป็นระบบ นักศึกษาเข้าใจเนื้อหาได้ง่าย และจำเนื้อหาที่กำลังอ่านได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ ยังสามารถสอดแทรกวัฒนธรรมไทย เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมไปพร้อมกันได้ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนชาวกำพูชา

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำพูชา มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยทั้งในอดีตและปัจจุบัน จึงปรากฏคำศัพท์หลายคำที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทย ทำให้นักศึกษาชาวกำพูชาได้เรียนรู้คำศัพท์ใหม่หลายด้าน ตัวอย่างเช่น คำศัพท์ด้านวัฒนธรรม เช่น สำรับ เปิบ วิถีชีวิต ฯลฯ คำศัพท์เกี่ยวข้องกับเครื่องเทศ เช่น อบเชย ยี่ห่วย กานพลู ฯลฯ และ คำศัพท์เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร เช่น คั้นกะทิ เคี้ยว ไชลก ฯลฯ

เป็นต้น คำศัพท์ใหม่ที่ปรากฏในบทอ่าน ผู้วิจัยออกแบบให้มีคำขยายความ มีคำแปลเป็นภาษาเขมร เพื่ออำนวยความสะดวกให้นักศึกษาจำคำศัพท์ได้ง่ายและรวดเร็ว นอกจากนี้ ในแต่ละบทอ่านมีภาพประกอบเพื่อให้นักศึกษาได้เข้าใจคำศัพท์ที่ยากให้ง่ายขึ้น

คำศัพท์เฉพาะทางเรื่องแกงกะทิในสำหรับไทย ทำให้นักศึกษาชาวกำพูชาได้เพิ่มวงคำศัพท์ภาษาไทย ซึ่งมีความสำคัญต่อใช้ในการสื่อสาร กล่าวคือ ช่วยพัฒนาความรู้และความสามารถในการสื่อสารด้านภาษาไทยของนักศึกษา เนื่องจาก นักศึกษานำคำศัพท์ที่ได้จากการอ่านนำมาสร้างเป็นประโยคเพื่อใช้ในการสื่อสารได้ในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ คำศัพท์ใหม่ยังช่วยพัฒนาทักษะการอ่าน และทักษะทางภาษาด้านอื่น ๆ เนื่องจาก การเรียนรู้คำศัพท์ใหม่มีผลต่อการพัฒนาทักษะทางภาษาทุกด้าน ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เมื่อนักศึกษามีคำศัพท์มากพอ จะสามารถใช้ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพและแม่นยำยิ่งขึ้น

ในหนังสืออ่านเพิ่มเติม ยังมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับสำนวนไทย คือ บทที่ 5 สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับแกง ซึ่งเป็นบทที่นักศึกษาทำคะแนนได้สูงที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับบทที่ 2 กะทิ: ครอบจักรวาลอาหารไทย แสดงให้เห็นว่า หนังสือช่วยทำให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเรื่องสำนวนไทยจากแกง ซึ่งมีทั้งความหมายและที่มาของสำนวน 7 สำนวน ได้แก่ ได้แก๊ ได้แกงเหน้าพริก แกงจืดจิ้งจู้คุณเกลือ จวกไม่รู้รสแกง ไม่รู้จักหม้อข้าวหม้อแกง ข้าวแดงแกงร้อน เกลียดตัวกินไข่-เกลียดปลาไหลกินน้ำแกง และแก๊เกินแกง นอกจากความหมายและที่มาของสำนวน ในบทอ่านผู้วิจัยเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตไทย ซึ่งเป็นเนื้อหาที่แปลกใหม่สำหรับนักศึกษา การศึกษาเรื่องสำนวนไทยเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตไทย เป็นการส่งเสริมความรู้ใหม่จากประสบการณ์เดิมของนักศึกษา ซึ่งเคยเรียนรู้เพียงความหมายอย่างเดียว ตัวอย่างเช่น สำนวน “ข้าวแดงแกงร้อน” สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตไทย คือ ข้าวมีบทบาทสำคัญในวิถีชีวิตไทย เป็นอาหารหลักและจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของคนไทย นอกจากนี้ ยังสะท้อนให้เห็นว่า คนไทยให้ความสำคัญ เรื่อง รู้จักสำนึกบุญคุณ ความกตัญญูต่อผู้มีพระคุณ เช่น พ่อแม่ ครูบาอาจารย์ และผู้มีอุปการะแก่ตน เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีวิธีการใช้สำนวน ซึ่งมีตัวอย่างการใช้สำนวน เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจสำนวนได้ถูกต้องและรวดเร็ว และสามารถประยุกต์ใช้สำนวนจากหนังสือได้ในการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

การอ่านหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ทำให้นักศึกษาชาวกำพูชาได้รับความรู้เรื่องอาหารไทยมากขึ้น ซึ่งช่วยเพิ่มพูนความรู้จากประสบการณ์เดิมของนักศึกษา ดังการสัมภาษณ์ของอาจารย์ประจำรายวิชา (การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 มกราคม 2566) พบว่า นักศึกษารู้จักอาหารไทยเพียงไม่กี่อย่าง เช่น แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ต้มยำกุ้ง ข้าวเหนียวมะม่วง ซึ่งเป็นอาหารที่ดัง ๆ เท่านั้น หลังจากอ่านหนังสืออ่านเพิ่มนักศึกษาได้รับความรู้เรื่องอาหารไทยมากขึ้น ดังนี้ แกง

กะทิ ได้แก่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงกะหรี แกงมัสมั่น แกงฉู่ฉี่ แกงคั่ว แกงพะแนง และแกงซี่เหล็ก เห็นได้ว่าหนังสือช่วยทำให้นักศึกษารู้จักแกงกะทิไทยมากขึ้นจริง จากความรู้เดิมของนักศึกษาที่รู้จักแกงกะทิที่มีชื่อเสียงเพียงไม่กี่ประเภทได้อย่างชัดเจน นักศึกษารู้จักอาหารไทยมากขึ้น ได้แก่ ต้มข่า หมูสะเต๊ะ ข้าวตังหน้าตั้ง ฯลฯ ส่วนใหญ่เป็นอาหารไทยที่นักศึกษาไม่เคยรู้มาก่อน จึงทำให้นักศึกษาตื่นเต้น และอยากอ่านบทอ่านต่อเนื่อง เนื่องจาก อาหารไทยในหนังสือผู้วิจัยใช้ภาพประกอบจริง เมื่อนักศึกษาอ่านแล้วเห็นภาพตาม ภาพประกอบจริงทำให้นักศึกษาจินตนาการตามได้ทันที และเข้าใจได้ทันทีว่าอาหารนั้นมีลักษณะเป็นอย่างไร นอกจากอาหารไทย นักศึกษายังได้รับความรู้เรื่อง รสชาติอาหารไทย และวัตถุดิบใช้ประกอบอาหารไทย ตลอดจนถึงลักษณะเด่นของอาหารไทยที่ปรากฏในบทอ่าน ทำให้นักศึกษาเข้าใจในรายละเอียดเกี่ยวข้องกับอาหารไทยมากยิ่งขึ้น

หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำพูชาช่วยเพิ่มพูนความรู้เรื่อง วัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยหลายด้าน อาหารกับวิถีชีวิตของคนไทย เช่น คนไทยให้ความสำคัญเรื่องรสชาติ ความสวยงามของอาหาร และการใส่ใจในการทำอาหาร วิถีปฏิบัติกรับประทานอาหารของคนไทย เช่น การเปิบ การรับประทานอาหารเป็นสำหรับ บทบาทของร้านข้าวแกงกับวิถีชีวิตปัจจุบัน วิถีชีวิตของคนไทยกับ “น้ำ” ซึ่งมีความผูกพันกับอาหารของคนไทย ภูมิศาสตร์/ภูมิอากาศส่งผลต่อวิถีชีวิตและอาหารไทย เช่น การใช้กะทิซึ่งนิยมปลูกในภาคกลาง เพราะดินระบายน้ำดี มีฝนตกเป็นประจำ หรือพริกแกงของคนไทยภาคใต้มีรสเผ็ดจัด เพราะอากาศชื้น ทำให้ไม่สบายได้ง่ายรสเผ็ดช่วยป้องกันไม่ให้สบายได้ง่าย คนไทยรับประทานพืชผักผลไม้ตามฤดูกาล และอาหารไทยมีความหลากหลาย เป็นต้น แสดงให้เห็นว่า หลังจากการอ่านหนังสือเล่มนี้ นักศึกษาได้เห็นว่าการไทยสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทย เนื้อหาดังกล่าวจะส่งเสริมความรู้เรื่องอาหารกับวิถีชีวิตของคนไทยให้กับนักศึกษาได้เข้าใจมากยิ่งขึ้น

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารไทย เช่น คนไทยรู้จักจับคู่รสชาติอาหารในสำหรับเข้าด้วยกันทำให้รสชาติอาหารกลมกล่อมมากขึ้น คนไทยรู้จักคัดเลือกวัตถุดิบที่มีสรรพคุณทางยาและดีต่อสุขภาพนำมาประกอบอาหาร คนไทยใช้กะทิในการประกอบอาหารทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง คนไทยรู้จักโขลกพริกแกงซึ่งต้องอาศัยความชำนาญและความรู้ คนไทยรู้จักใช้วัตถุดิบที่มีเนื้อท่อนนำมาประกอบอาหาร คนไทยรู้จักใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือเพื่ออำนวยความสะดวกเวลาทำอาหาร เป็นต้น ความรู้ด้านอาหารไทยดังกล่าวจะทำให้ นักศึกษาชาวกำพูชาเข้าใจในรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยมากขึ้น

ประวัติศาสตร์และความเป็นมาของอาหารไทย เช่น เส้นทางของเครื่องเทศสู่ครัวไทย ความสัมพันธ์ระหว่างไทยกับชาวต่างชาติในอดีต การค้าขายของไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยา และการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารจากสตรีชาววัง เนื้อหาส่วนใหญ่เป็นเนื้อหาที่นักศึกษาไม่เคยเรียนรู้ ในชั้นเรียนมาก่อนหรือเคยมีความรู้บางส่วน เป็นข้อมูลที่น่าสนใจสำหรับนักศึกษา ทำให้นักศึกษา เข้าใจว่าอาหารไทยในอดีตและปัจจุบันเป็นมีลักษณะแบบใด นอกจากนี้ ทำให้นักศึกษามีทัศนคติ ที่ดีต่อการเรียนรู้เรื่องประวัติศาสตร์ ซึ่งเป็นเรื่องที่ยากให้เข้าใจได้ง่ายขึ้น กล่าวคือ เนื้อหาที่ เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์และความเป็นมาของอาหารไทยที่ปรากฏในบทอ่าน ผู้วิจัยเลือกใช้ เนื้อหาที่เหมาะสมกับระดับผู้เรียน ใช้ภาษาที่เข้าใจได้ง่าย และมีภาพประกอบเพื่อช่วยสนับสนุนให้ นักศึกษาเข้าใจเนื้อหาได้ง่ายขึ้น นักศึกษาได้เปิดมุมมองใหม่ กล่าวคือ เนื้อหาเกี่ยวข้องกับ ประวัติศาสตร์ไม่ใช่เรื่องที่ยากเสมอไป แต่อาจเป็นเรื่องที่ใกล้ตัว เช่น อาหาร เครื่องเทศ และการ ทำอาหาร เป็นต้น ก็สามารถช่วยให้นักศึกษาเข้าใจเรื่องประวัติศาสตร์ได้ด้วยเช่นกัน

ด้านวัฒนธรรมไทยอื่นๆ เช่น ครอบครัวยุคใหม่ของคนไทย ซึ่งครอบครัวยุคใหม่ใหญ่อยู่ ด้วยกันตั้งแต่ผู้สูงอายุจนถึงเด็ก คนไทยรู้จักการปรับตัวให้เข้ากับสภาพสังคม เช่น การเมือง วิถี ชีวิต และอาหาร เป็นต้น สังคมไทยเป็นสังคมพหุวัฒนธรรม คนไทยให้ความสำคัญเรื่อง ความ กตัญญู รู้จักบุญคุณ คนไทยมีค่านิยมเรื่องผู้หญิงต้องรู้จักทำอาหารทำงานบ้านงานเรือน เป็นต้น ซึ่งเป็นข้อมูลที่มีประโยชน์สำหรับนักศึกษาชาวต่างชาติที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ ซึ่งต้องเรียนรู้ทั้งหลักไวยากรณ์และวัฒนธรรมไทยไปพร้อมกัน เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ไปใช้ได้ กับการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลังการทำงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยพบข้อสังเกต คือ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ช่วยให้นักศึกษาชาว กัมพูชาเชื่อมโยงความรู้เดิมกับเนื้อหาที่ปรากฏในบทอ่าน กล่าวคือ ความรู้เดิมของนักศึกษา สามารถช่วย ให้เข้าใจบทอ่านได้ง่ายขึ้น หรือสามารถใช้ความรู้เดิมนำมาเปรียบเทียบและทำความเข้าใจกับเนื้อหาใหม่ ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ตัวอย่างเช่น บทที่ 3 ไม่มี "พริกแกง" ทำแกงกะทิไม่ได้ มีเนื้อหากล่าวถึง วัตถุดิบของพริกแกง พริกแกงเผ็ดกับพริกแกงคั่ว เป็นต้น พบว่า บทนี้ศึกษามีการเชื่อมโยงความรู้เดิมจาก การเรียนรู้ในชั้นเรียน เช่น คำศัพท์เกี่ยวกับสมุนไพรบางคำที่นักศึกษาเคยรู้จัก หรือนักศึกษาบางคนเคย ไขลกพริกแกงตอนทำกิจกรรมทำอาหาร เป็นต้น ดังนั้น เนื้อหาในบทนี้ทำให้นักศึกษาเข้าใจบทอ่านได้ อย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ นักศึกษายังเข้าใจรายละเอียดและรู้ความแตกต่างระหว่างพริกแกงไทยและพริก แกงที่ใช้ในอาหารกัมพูชา ซึ่งมีความแตกต่างกันในรายละเอียด เช่น สมุนไพรไทย และเครื่องเทศบางชนิด ได้อย่างชัดเจน

ผู้วิจัยสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ ใช้ภาพประกอบจริง ภาพวาด ภาพการ์ตูน และอินโฟกราฟิก เพื่อให้หนังสือมีความทันสมัยน่าอ่าน และคำศัพท์ใหม่หลายด้าน มีคำแปลเป็นภาษาเขมร ทำให้นักศึกษาเข้าใจเนื้อหาได้อย่างรวดเร็ว และจดจำเนื้อหาเกี่ยวกับคำศัพท์ได้นาน นักศึกษาจะได้นำไปใช้ได้จริง เพราะบางคนทำงานให้กับร้านอาหาร S&P ซึ่งเป็นร้านอาหารไทยที่เปิดสาขาในกัมพูชา นักศึกษาได้รับโอกาสแปลเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยและเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ เช่น เครื่องปรุงรส สมุนไพร และเครื่องเทศ ซึ่งเป็นชุดคำศัพท์ที่ยากและหาแหล่งอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ เพื่อนำมาประกอบการแปลไม่ได้ เช่น คำว่า ยี่หว่า ผงกานพลู อบเชย เป็นต้น ทำให้นักศึกษาคนนี้ชอบ บทที่ 3 เพราะมีคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับสมุนไพรและเครื่องเทศ ผู้วิจัยออกแบบให้มีภาพประกอบจริง และมีคำแปลภาษาเขมร จึงทำให้นักศึกษาเข้าใจคำศัพท์ได้ทันที และใช้เป็นประโยชน์สามารถนำไปใช้เป็นอ้างอิงได้

การสร้างหนังสือหรือสื่อการเรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ โดยเน้นเนื้อหาวัฒนธรรม จึงน่าสนใจและได้ประโยชน์แก่ผู้เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ

#### ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาวัฒนธรรมไทยจากอาหารในประเทศอื่น ๆ
2. ควรสร้างนวัตกรรมการเรียนการสอนในรูปแบบอื่น ๆ ที่ช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจด้านภาษาและวัฒนธรรมสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ
3. ควรสร้างสื่อในรูปแบบ อื่น ๆ สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา เช่น อินโฟกราฟิก หนังสือเสียง YouTube เป็นต้น



## บรรณานุกรม

- กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ. (2564, 2 มีนาคม). โครงการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน ภาษาไทย ณ กัมพูชา. <https://tica-thaigov.mfa.go.th/th/content/เวียดนาม?page=603e12f7f0033d535b7284c2&menu=603e1485db361209d0027022>
- กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). สำนักนไทย. ครูสภาลาดพร้าว.
- กรมวิชาการ. (2534). การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน. ศูนย์พัฒนาหนังสือกรมวิชาการ.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2558). อัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค. ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2559). สำหรับอาหารไทย. [http://www.culture.go.th/culture\\_th/ewt\\_dl\\_link.php?nid=632](http://www.culture.go.th/culture_th/ewt_dl_link.php?nid=632)
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2562). อาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม. <http://book.culture.go.th/thaifood/mobile/index.html#p=1>
- กรรณิการ์ พรมเสาร์ และ นันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). สำหรับไทย. กลางเวียงการพิมพ์.
- กฤษ เหลือลมัย. (2557). อร่อยริมรั้ว 100 สูตร ต้ม ยำ ทำ แกง. วิริยะธุรกิจ.
- เกริก ท่วมกลาง และ จินตนา ท่วมกลาง. (2555). การพัฒนาสื่อ/นวัตกรรมทางการศึกษาเพื่อเลื่อน วิทยฐานะ. สถาพรบุ๊คส์.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2553). น้ำพริก. ดอกหญ้า 2000.
- จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ และ อนงค์ศรี พวงเพชร. (2542). แกง. ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 1 (น. 446-455). กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2555). ภาษีต สำนักนไทย 4 ภาค. ธนาเพชร.
- ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2558). ภาษีต คำพังเพย สำนักนไทย (พิมพ์ครั้งที่ 16.). สำนักงานราชบัณฑิตยสภา.

- ฉวีวรรณ คูหาภินันท์. (2527). การทำหนังสือสำหรับเด็ก (บรรณ 441) (พิมพ์ครั้งที่ 4). ศิลปบรรณาคาร.
- ชลดา เรืองรักษลิขิต. (2552). ภาพยนตร์เหน็บเครื่องควรวาน ภาพยนตร์เหน็บราศแรมรสร้าง. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชัยยงค์ พรหมวงศ์. (2556). การทดสอบประสิทธิภาพสื่อหรือชุดการสอน. วารสารศิลปการศึกษาศาสตร์วิจัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 5(1), 7-20.
- ญดา ศรีเงินยวง และ ชนวิรัตน์ สำเร็จ. (2557). แกงไทย: ตำราอาหารแกงฉบับสมบูรณ์ที่สุด 80 สูตรทั่วไทย พร้อมภาพขั้นตอนการปรุง (พิมพ์ครั้งที่ 2). แสงแดด.
- ถวัลย์ มาศจรัส. (2548a). เทคนิคและตัวอย่างการเขียนหนังสือส่งเสริมการอ่าน และหนังสืออ่านเพิ่มเติม. มิติใหม่.
- ถวัลย์ มาศจรัส. (2548b). การเขียนหนังสืออ่านเพิ่มเติม. ธารอักษร.
- ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ และ สุปรดี วัฒนคร. (2557). ตำรา แม่ครัวหัวป่าก์ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนภาสกรวงศ์ (พิมพ์ครั้งที่ 9). สำนักพิมพ์ต้นฉบับ.
- ธนากร ฉัตรโรจนสกุล. (2565). การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง “ย่านเก่าแก่ฝั่งธน-ฝั่งพระนคร” ตามเส้นทางรถไฟฟ้ามหานครส่วนต่อขยาย 2562” สำหรับผู้เรียนชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2174>
- ธิดา ธนารักษ์ และ กัญจนีย์ ผลาวงศ์. (2547). ความรู้เรื่องอาหารไทย. วิชาการสถาบันราชภัฏอุดรดิษฐ์, 4, 106-114.
- นวลทิพย์ เพิ่มเกษร. (2547). การสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยแก่ชาวต่างประเทศ. วรรณวิทัศน์(4), 268-278.
- นิธอร พรอำไพสกุล และ ผกาศรี เย็นบุตร. (2561). การสังเคราะห์งานวิจัยทางการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. วารสารนานาชาติ มหาวิทยาลัยขอนแก่น สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 8(2), 109-151.
- บันลือ พฤกษ์วัน. (2536). วรรณกรรมกับเด็ก (พิมพ์ครั้งที่ 4). ไทยวัฒนาพานิช.

บุญชม ศรีสะอาด. (2554). การวิจัยเบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 7.). สุวีริยาสาส์น.

ประสาธน์ เถลิงเฉลิม. (2564). วิจัยการเรียนการสอน (พิมพ์ครั้งที่ 5.).

สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ปิยะดา เวชประสิทธิ์. (2542). "มะพร้าว พี่ช". In สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 1 (pp.

4937-4939). กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554.

ราชบัณฑิตยสถาน.

ไพพรรณ อินทนิล. (2546). การส่งเสริมการอ่าน = *Better reading*.

ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม. (2555a). แง่เขียวหวาน.

<http://ich.culture.go.th/index.php/ich/knowledge-about-nature-universe/269-nature-universe/423--m-s#page>

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม. (2555b). แง่เผ็ด.

<http://ich.culture.go.th/index.php/th/ich/knowledge-about-nature-universe/269-nature-universe/422--m-s>

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. (ม.ป.ป). สำหรับอาหารไทย. [https://ich-](https://ich-thailand.org/heritage/detail/6291e5b8978f238e61f7827d)

[thailand.org/heritage/detail/6291e5b8978f238e61f7827d](https://ich-thailand.org/heritage/detail/6291e5b8978f238e61f7827d)

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2552). ชุมบริหารและการจัดการการวัดและประเมินผล

การศึกษา: เอกสารชุดการสอน = *Administration and management for*

*educational measurement and evaluation* (พิมพ์ครั้งที่ 8.).

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

โยทกา พูลทอง. (2566). หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง ความตระหนกทางวัฒนธรรมในสังคมไทย

สำหรับนักศึกษาชาวเกาหลี [ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต,

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ.

<http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2724>

รัตน์ะ บัวสนธ์. (2562). การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมการศึกษา. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- ล้วน สายยศ. (2543). การวัดด้านจิตพิสัย. สุวีริยาสาส์น.
- วงศ์ วรรณพิเชฐ. (2549). พจนานุกรมไทยอังกฤษ. ไทยเวย์ส พับลิเคชันส์.
- วรางคณา นิพัทธ์สุขกิจ. (2550). หนังสืงวาง ไม้ฝาง ช้าง ของป่า การค้าอัยุทธยา สมัยพุทธศตวรรษที่ 22-23. เมืองโบราณ.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. (2549). พจนานุกรมไทย - อังกฤษ. รวมสาส์น (1997).
- เวทิน ชาติกุล และ ภาคิน ลิขิตธนกุล. (2558). *Thailand only* เรื่องแบบนี้ มีแต่ไทย ๆ. อมรินทร์.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2548). อาหารคาวหวานกับอาจารย์ศรีสมร (พิมพ์ครั้งที่ 2.). แสงแดด.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2559). อาหารที่หายไป กับข้าวไทย แกงไทย. ส.ส.ส.ส.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2561). อาหารขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. สแกนแอนด์พริ้นท์.
- ศิริพร เรือนสุวรรณ. (2563). หนังสืงอ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียน ชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/1217>
- ศุภกานต์ มาลยาภรณ์. (2565). หนังสืงอ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2188>
- สง่า กาญจนาคพันธุ์. (2538). ล้านวนไทย. ดวงกลมสมัย
- สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2561). มะพร้าวในวิถีชีวิตไทย. <http://www.thaistudies.chula.ac.th/2018/09/29/มะพร้าวในวิถีชีวิตไทย/>
- สมบัติ พลายน้อย. (2559). กระจานียาย (พิมพ์ครั้งที่ 6.). พิมพ์คำ.
- สมพงษ์ วิทย์ศักดิ์พันธุ์. (2548). การสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. วรรณวิทัศน์, 5. <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/VANNAVIDAS/article/view/62350>
- สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศิลปากร. (2555). ตำรับแกงไทย สภาสตรีแห่งชาติ ในพระบรม

ราชินีปดัมภ์

[http://valuablebook2.tkpark.or.th/document\\_thaicurryrecipe.html](http://valuablebook2.tkpark.or.th/document_thaicurryrecipe.html)

ศิริจิตต์ เดชอมรชัย. (2556). การสอนภาษาฝรั่งเศสในฐานะภาษาต่างประเทศ แนวคิดและวิธีการ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุกัญญา สุขฉายา. (2561). อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น: การผสมผสานอาหารของชนหลายกลุ่มในสำหรับอาหารชาววัง. ใน สุกัญญา สุขฉายา, สำหรับอาหารไทย จากบ้านสู่วัง (น. 37). กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.

สุกัญญา สุขฉายา. (2564). มรดกภูมิปัญญาสำหรับอาหารไทย 4 ภาค. แม็กเอ็กซ์เพรส.

สุวัฒนา เลียบวัน. (2543). อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2548). วัฒนธรรมในสังคมไทย. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อภิศักดิ์ เกษมผลกุล. (2561). กำเนิดและพัฒนาการของ "ตำรากับข้าวชาววัง" ในสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการจัดโรงเรียนสตรี. ใน สุกัญญา สุขฉายา, สำหรับอาหารไทย จากบ้านสู่วัง (น. 61). กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.

อาสา คำภา. (2565). รสไทย (ไม่) แท้ : ถอดรูปทิวทัศน์อาหารไทยในสนามการเมืองวัฒนธรรม. มติชน.

อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ เพื่อสถาบันอาหาร. (2554). รสมือไทย สูดยอดตำรับอาหารไทยยอดนิยม. สถาบันอาหาร.

Bloom, B. S., Engelhart, M. D., Furst, E. J., Hill, W. H., และ Krathwohl, D. R. (1965). *taxonomy of educational objectives: The classification of educational goals. Handbook I: Cognitive domain*. David McKay.

Brian, T. (2011). *Materials development in language teaching* (2nd.). Cambridge University Press.

CNN Travel staff. (2021, April 13). *The world's 50 best foods*. CNN-travel. <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes>

Feng, S. P. (2562). หนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับไทยศึกษาจากธนบัตรหมุนเวียนสมัยรัชกาลที่ 9

สำหรับผู้เรียนชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต,  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/470>

IFL-Department of Thai RUPP. (2023). *Thai Short Course 27<sup>th</sup>*  
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=658015822787499&set=pb.100057372614372.-2207520000>.

Pan, Y. (2565). การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “ประเพณีแข่งเรือในวัฒนธรรมไทย” สำหรับ  
นักศึกษาชาวจีนในมณฑลยูนนาน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรี  
นครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2186>

Peng, D. (2565). การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง “ภูมิ  
สัญลักษณ์กรุงเทพฯ” สำหรับผู้เรียนชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต,  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ.  
<http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2175>

Phuc, N. T. L. (2563). การสร้างหนังสือนำเที่ยว "กรุงเทพมหานครกับอาหารริมทาง (Street  
Food)" [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis  
Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/815>

Phuong, N. T. T. (2565). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "วัฒนธรรมไทยใน  
สำนวนที่เกี่ยวกับดอกไม้" สำหรับนักศึกษาเวียดนาม [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต,  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ.  
<http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2036>

Royal University of Phnom Penh. (2023, n.d). *Department of Thai*.  
<http://www.rupp.edu.kh/ifl/thai/>

SDG Port. (2564, 5 กุมภาพันธ์). SDGs กับอาหารริมทาง. สืบค้นจาก <http://www.sdgport-th.org/2021/02/sdgs-street-food/>

- Shuting, L. (2565). การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง อาหารว่างกับวิถีชีวิตไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2177>
- TasteAtlas. (2023, May 15). *10 Best Rated STEWS in the World*. <https://www.tasteatlas.com/best-rated-stews-in-the-world>
- Win, S. L. (2561). หนังสืออ่านเพิ่มเติมทักษะการอ่านเรื่อง "ไก่" สำหรับนักศึกษาชาวเมียนมา [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/226>
- Xie, M. (2565). การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง “เสน่ห์แห่งวัดโพธิ์” สำหรับผู้เรียนชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2176>
- Yu, J. (2560). หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง "मारयातทางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย" สำหรับนักศึกษาชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. Central Library Srinakharinwirot university. กรุงเทพฯ. [http://ils.swu.ac.th:8991/F/1LTJ7USEDPVU9NN4HV6Q6FJULPX6DLTPEK3IAHBLCVDN17AD8Y-02017?func=service&=&=&=&=&=&=&=&=&=&doc%5Flibrary=SWU01&local%5Fbase=SWU01&doc%5Fnumber=000416821&sequence=000001&line%5Fnumber=0001&func%5Fcode=DB%5FRECORDS&service%5Ftype=MEDIA&pds\\_handle=GUEST](http://ils.swu.ac.th:8991/F/1LTJ7USEDPVU9NN4HV6Q6FJULPX6DLTPEK3IAHBLCVDN17AD8Y-02017?func=service&=&=&=&=&=&=&=&=&=&doc%5Flibrary=SWU01&local%5Fbase=SWU01&doc%5Fnumber=000416821&sequence=000001&line%5Fnumber=0001&func%5Fcode=DB%5FRECORDS&service%5Ftype=MEDIA&pds_handle=GUEST)
- Zhang, X. (2566). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทย เรื่อง "การท่องเที่ยวริมแม่น้ำเจ้าพระยา" สำหรับนักศึกษาชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต,

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ.

<http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2723>

Zheng, Y. (2564). การใช้อินโฟกราฟิกส์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องเยาวราชสำหรับผู้เรียน

ชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ]. iThesis

Srinakharinwirot University. กรุงเทพฯ. <http://ir->

[ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/1661](http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/1661)







ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

## รายนามผู้เชี่ยวชาญ

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่ม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย”  
สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา มี 3 ท่าน ดังนี้

1. รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร รองศาสตราจารย์เกษียณอายุราชการ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2. รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย รองศาสตราจารย์เกษียณอายุราชการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
3. รองศาสตราจารย์ Samphos Hem หัวหน้าภาควิชาภาษาไทย สถาบันภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยภูมินทร์พนมเปญ (Royal University of Phnom Penh)





## บันทึกข้อความ

ส่วนงาน งานบริหารและธุรการ บัณฑิตวิทยาลัย โทร. 12412

ที่ อว 8718.1/331

วันที่ 6 มีนาคม 2567

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน รองศาสตราจารย์ผกาศรี เอ็นบุตร

เนื่องด้วย นายThina Khom นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง แกงกะทิในสำรับไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง แกงกะทิในสำรับไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 092 621 6745

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นายThina Khom และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วารรณ์ วิทยานนท์)

รองคณบดีฝ่ายเทคโนโลยีดิจิทัล รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ที่ อว 8718/317



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

6 มีนาคม 2567

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

เนื่องด้วย นายThina Khom นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง แกงกะทิในสำหรับไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง แกงกะทิในสำหรับไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับบุคลากรของท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นายThina Khom และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยานนท์)  
รองคณบดีฝ่ายเทคโนโลยีดิจิทัล รักษาการแทน  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 092 621 6745

ที่ อว 8718/317



บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

6 มีนาคม 2567

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน Associate Professor Samphos Hem

เนื่องด้วย นายThina Khom นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง แกงกะทิในสำหรับไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง แกงกะทิในสำหรับไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นายThina Khom และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยานนท์)  
รองคณบดีฝ่ายเทคโนโลยีดิจิทัล รักษาการแทน  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 092 621 6745



**ภาคผนวก ข**

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย



ที่ อว 8718/178

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

7 กุมภาพันธ์ 2567

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย


เรียน H.E. Dr.Chet Chely, Rector of Royal University of Phnom Penh

เนื่องด้วย นายThina Khom นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การสร้างหนังสือเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ นิสิตขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล โดยใช้ 1) แบบทดสอบหลังเรียน แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ 2) แบบวัดความพึงพอใจของ หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา และ 3) หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำหรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา กับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย จำนวน 1 ห้องเรียน เพื่อเป็นข้อมูลในการวิจัย และขอใช้ห้องสมุดภาษาไทย ระหว่างเดือนมีนาคม 2567 ถึงเดือนเมษายน 2567 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขอความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ



(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 092 621 6745



## KINGDOM OF CAMBODIA

Nation Religion King



Royal University of Phnom Penh

No.: ...055/.....RUPP. IR

2024

Phnom Penh, 27 February 2024

**Asso. Prof. Dr. Chatchai Ekpanyaskul**  
 Dean of Graduate School  
 Srinakharinwirot University  
 114 Sukhumvit 23, Bangkok 10110, Thailand

Dear **Asso. Prof. Dr. Chatchai Ekpanyaskul**,

Referring to letter No. 8718/183 dated 08 February 2024, requesting permission to collect data for research, and approval from H.E. Prof. Chet Chealy, Rector of the Royal University of Phnom Penh (RUPP) dated 26 February 2024, RUPP is pleased to respond to the request.

We would like to accept **Mr. THINA KHOM**, a master's degree student in Thai language major, to conduct the data collection for his dissertation "*Development of a Supplementary Book on Thai Set Menu*" at the Department of Thai of Royal University of Phnom Penh from March to April 2024.

Please kindly let us know if you require further inquiries or assistance. We look forward to welcoming **Mr. THINA KHOM** to RUPP.

Yours Sincerely,



**Prof. Dr. OUM RAVY**  
 For Rector  
 Vice Rector





คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

**THINA KHOM**

ได้ผ่านการอนุมัติโดยความรู้เห็นชอบจาก “หลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์”

(Ethical Principle to Research Involving Human Subject)

ให้ไว้ ณ วันที่ 12/04/23

(แพทย์หญิงสุธีพร ภัทรสุวรรณ)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ใบประกาศนียบัตรฉบับนี้จะมีผลหลังจากวันออกใบประกาศแล้ว 3 ปี



AF19-03-03.1  
August, 2023

**หนังสือรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์**  
หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

**ชื่อโครงการวิจัย :** การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “แกงกะทิในสำรับไทย” สำหรับผู้เรียนชาวกำแพงเพชร

**ชื่อหัวหน้าโครงการวิจัย :** Mr.THINA KHOM

**หน่วยงานต้นสังกัด :** คณะมนุษยศาสตร์

**หมายเลขรับรองโครงการวิจัย :** SWUEC-662003

**รายการเอกสารที่รับรอง :**

- |                                               |                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. แบบเสนอเพื่อขอรับการพิจารณา                | ฉบับที่ 2 ลงวันที่ 15 สิงหาคม 2566  |
| 2. โครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์                    | ฉบับที่ 1 ลงวันที่ 22 มิถุนายน 2566 |
| 3. เอกสารข้อมูลและขอความยินยอมสำหรับอาสาสมัคร | ฉบับที่ 1 ลงวันที่ 22 มิถุนายน 2566 |
| 4. แบบบันทึกข้อมูล                            | ฉบับที่ 1 ลงวันที่ 22 มิถุนายน 2566 |
| 5. ประวัติผู้วิจัย                            |                                     |

ได้ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยยึดหลักเกณฑ์ตาม Declaration of Helsinki, Belmont Report, International Conference on Harmonization in Good Clinical Practice (ICH-GCP), International Guidelines for Human Research ตลอดจนกฎหมาย ข้อบังคับและข้อกำหนดภายในประเทศ จึงเห็นสมควรให้ดำเนินการวิจัยตามโครงการวิจัยนี้ได้

**วันที่รับรอง :** 15 กันยายน 2566

**วันที่หมดอายุ :** 14 กันยายน 2567

(ลงชื่อ).....  


(รองศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนท์สกุล)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

ชุดสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ (ชุดที่ 2)

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หน่วยจริยธรรมและมาตรฐานการวิจัย

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อาคารนวัตกรรม ศ.ดร.สาโรช บัวศรี ชั้น 17

โทร. (02) 6495000 ต่อ 17503, 17506 โทรสาร (02) 2042590

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	Thina Khom
วัน เดือน ปี เกิด	28 Jul 1997
สถานที่เกิด	#487 Neak Loeang, SR. Peam Ro, Prey Veng, Cambodia
วุฒิการศึกษา	Bachelor of Art in Thai Language, 2018, Institute of Foreign Languages, Royal University of Phnom Penh. Master of Arts in Thai (Thai as a foreign language), Srinakharinwirot University.
ที่อยู่ปัจจุบัน	#A53, St. 04, Trapang Mean Village, Sangkat Krang Thnong, Khan Sensok, Phnom Penh, Cambodia
ผลงานตีพิมพ์	Khom, T., & Pornumpaisakul, N. (2024). Analyzing the Thai Language and Culture from “Thai Idioms Related to Curry” For Cambodian Learners. <i>KKU International Journal of Humanities and Social Sciences</i> , 14(1), 1-23. <a href="https://so04.tci-thaijo.org/index.php/KKUJ/issue/view/17862">https://so04.tci-thaijo.org/index.php/KKUJ/issue/view/17862</a>